

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

DES SYNDICATS VERS LA CORPORATION

L'Organisation de la Champagne viticole

THÈSE

SOUTENUE A LA FACULTÉ DE DROIT DE PARIS

le 22 Mai 1937

PAR

Paul PIARD

DIPLOMÉ DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES SCIENCES ÉCONOMIQUES

Jury :

Président : M. WILLIAM OUALID, Professeur.

Suffragants { *M. PIROU, Professeur.*
M. PERROUX, Professeur.

ÉDITIONS DU CHANCELIER

18, Rue Séguier, PARIS (VI^e)

1937

DES SYNDICATS VERS LA CORPORATION

L'ORGANISATION
DE LA CHAMPAGNE VITICOLE

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

DES SYNDICATS VERS LA CORPORATION

L'Organisation de la Champagne viticole

THÈSE

SOUTENUE A LA FACULTÉ DE DROIT DE PARIS

le 22 Mai 1937

PAR

Paul PIARD

DIPLOMÉ DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES SCIENCES ÉCONOMIQUES

Jury :

Président : M. WILLIAM OUALID, Professeur.

Suffragants { *M. PIROU, Professeur.*
M. PERROUX, Professeur.

ÉDITIONS DU CHANCELIER

18, Rue Séguier, PARIS (VI)*

—
1937

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses. Ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.



INTRODUCTION

§ 1

ORIGINE DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

Il est fort probable que la vigne a été cultivée en Champagne depuis les temps les plus reculés ; mais les premiers documents signalant son existence ne datent que de la conquête romaine.

Au premier siècle de l'ère Chrétienne, la viticulture avait pris en Gaule, en Champagne notamment, un développement tel qu'en l'an 92, l'empereur romain Domitien, inquiet de la concurrence que les vins de ce pays faisaient à ceux de l'Italie, ordonna l'arrachage de tout le vignoble gaulois.

C'est seulement deux siècles plus tard qu'un autre empereur, Probus, le reconstitua pour occuper ses légionnaires dans les périodes de trêve que lui laissaient ses expéditions contre les barbares : d'importantes plantations furent alors effectuées dans la région de Châlons-sur-Marne et de Reims, ainsi qu'en Bourgogne.

Le testament de Saint-Rémy, évêque de Reims, mort en 530, prouve que, dès cette époque, la vigne constituait une des principales richesses de la Champagne.

Les abbayes, qui se fondèrent dans la contrée à Reims, à Hautvillers, Epernay et Saint-Thierry principalement, contribuèrent pour une large part à l'extension de sa culture et à l'amélioration de sa production.

Dès le onzième siècle, la qualité des vins de Champagne les faisait rechercher et le pape de la première croisade, Urbain II, champenois d'origine, mettait le vin d'Ay au premier rang de tous les vins.

Cette renommée allait croître prodigieusement dans les deux siècles suivants, grâce aux foires de Champagne, qui, chaque année, faisaient accourir à Troyes, à Lagny, à Provins et à Bar-sur-Seine, des foules considérables de marchands, vite conquis par le vin du pays.

Celui-ci eut d'ailleurs pour ambassadeurs les rois de France eux-mêmes, que les cérémonies du Sacre amenaient à Reims, accompagnés d'une cour de seigneurs et de dames, grands amateurs de vins fins ; dans ces circonstances, les Champenois savaient se montrer généreux et la célébrité de leurs vins ne pouvait qu'y gagner.

Les poètes champenois, le comte Thibaut de Champagne (1201-1253), le Vertusien Eustache Deschamps (1340-1410), consacrèrent leur talent à chanter les mérites des vins de leur patrie.

Dès le quinzième siècle, les vins de Champagne sont universellement connus, et les princes étrangers leur témoignent une grande faveur. On cite, à ce sujet, la plaisante aventure de Wenceslas VI, empereur d'Allemagne et roi de Bohême, qui, au cours d'une entrevue avec Charles VI, à Reims, en 1398, en fit usage immodéré, pour le plus grand profit du roi de France d'ailleurs, qui obtint de lui des concessions diplomatiques inespérées.

Un peu plus tard, les plus grands personnages de l'époque se disputent les coteaux de la Marne : Léon X, Charles-Quint, François I^{er}, Henri VIII possèdent des vignobles et des « vendangeoirs » dans la région d'Ay, ce qui permettra au marquis de Saint-Evremond d'écrire malicieusement : « Parmi les plus grandes affaires du monde qu'eurent ces grands princes à démêler, avoir du vin d'Ay ne fut pas un des moindres de leurs soucis. » Aux confins des terroirs d'Ay et de Dizy, il existe encore de nos jours un lieudit « Le Léon », qui emprunte vraisemblablement son nom au grand pape de la Renaissance.

Henri IV, qui se paraît volontiers du titre de sire d'Ay, possédait dans cette localité un vendangeoir, encore existant, et un important vignoble sur les coteaux environnants.

Sous Louis XIV, le marquis de Saint-Evremond, le comte d'Olonne et le marquis de Bois Dauphin, fondateurs de « l'Ordre des Coteaux » et trois des plus fins gourmets du royaume, appréciaient tout particulièrement les vins d'Ay, Avenay et Hautvillers, « trois enfants de la Champagne » ; et, dans une lettre que Saint-Evremond écrivait en 1671 à son ami d'Olonne, on lit notamment ceci : « N'épargnez aucune dépense pour avoir des vins de Champagne, fussiez-vous à deux cents lieues

de Paris. Il n'y a point de province qui fournisse d'excellents vins pour toutes les saisons que la Champagne. »

Le même Saint-Evremond, utilisant la faveur dont il jouissait auprès de Charles II et Guillaume III, devait, pour une large part, contribuer à l'introduction de ses vins préférés en Angleterre.

Mais une telle renommée n'était pas sans porter ombrage aux producteurs de vins des autres régions, à ceux de Bourgogne en particulier. Une querelle qui devait durer cent ans s'éleva entre Champenois et Bourguignons ; les médecins et les poètes, à vrai dire, y prirent la part prépondérante. Les hostilités furent ouvertes en 1652 par un jeune docteur qui défendit devant la Faculté de Médecine de Paris la thèse suivante : « Le vin de Beaune est le meilleur et le plus sain de tous les vins », à quoi de Revelois répliqua quelque temps après devant la même Faculté : « Ergo vinum Remense omnium saluberrimum » (Donc, le vin de Reims est le plus sain). La discussion s'envenima ; les thèses se multiplièrent, les unes s'efforçant de démontrer que « le vin de Reims pince, picotte les parties nerveuses et rend sujet aux débordements, aux fluxions d'humeur et à la goutte », les autres attribuant les mêmes méfaits aux vins de Bourgogne. La lutte prit un tour bien plus cocasse encore lorsque les poètes s'en mêlèrent ; témoin cette méchante épigramme d'un champenois anonyme :

A ce que je me persuade
Sur la qualité des bons vins,
Grenan, ta cause est bien malade !
Tu consultes les médecins !
Quand on s'adresse au médecin,
C'est qu'on éprouve une souffrance ;
Bourgogne, vous n'êtes pas sain,
Puisqu'il vous faut une ordonnance.

La plus grande partie du dix-huitième siècle fut remplie de ces querelles de voisins. Puis, de guerre lasse, les adversaires conclurent volontiers un armistice, qui mit fin à tout jamais à leur dispute, en déclarant « que si le vin de Beaune inspirait plus de couplets d'amour, celui de Reims faisait chanter en meilleure musique ; que pour se porter d'ore et demeurer joyeux, il fallait à un homme ces deux vins là, comme il lui faut ses deux jambes ».

D'ailleurs, la renommée des vins rouges de Champagne pâlissait. Un jeune rival allait leur ravir la place qu'ils avaient

mis des siècles à conquérir : cet heureux concurrent n'était autre que le vin blanc de Champagne mousseux, connu universellement aujourd'hui sous le nom prestigieux de « Champagne ».

En effet, c'est vers le milieu ou la fin du dix-septième siècle, dans les caves de l'Abbaye bénédictine d'Hautvillers, que naquit la première bouteille de vin mousseux. On attribue la découverte de la mousse à Dom Pérignon, cellerier de cette Abbaye de 1668 jusqu'à sa mort en 1715. Ce religieux, aux dires de ses contemporains, fit de remarquables travaux et perfectionna considérablement les procédés de vinification alors en usage ; il est infiniment regrettable que son œuvre ne nous soit pas parvenue.

Le vin mousseux, doré et pétillant, ne tarda pas à conquérir les suffrages de la joyeuse et frivole société du dix-huitième siècle. Le Régent fut l'un des premiers à l'adopter ; Madame de Pompadour et Madame de Mailly n'eurent aucune peine à gagner Louis XV à sa cause et il apparut de bonne heure aux fêtes de la Cour.

Les poètes et les artistes consacrèrent sa vogue et Voltaire lui-même eut pour le nouveau venu les vers suivants, que nous trouvons dans « Le Mondain » :

Chloris, Aglé me versent de leur main
D'un vin d'Ai, dont la mousse pressée,
De la bouteille, avec force élançée,
Comme un éclair fait voler son bouchon.
Il part, on rit, il frappe le plafond ;
De ce vin frais, l'écume pétillante,
De nos Français est l'image brillante.

Sa renommée franchit bien vite les frontières.

Frédéric-Guillaume I^{er}, roi de Prusse, l'appréciait tout particulièrement et le séjour que Voltaire fit à la cour de Frédéric le Grand, quelques années plus tard, contribua certainement à accroître sa notoriété dans les pays d'Outre-Rhin.

Mais les meilleurs agents de propagande furent encore les invasions des Alliés en 1814 et en 1815, Anglais, Russes et Prussiens gardèrent le meilleur souvenir du vin de Champagne qu'ils avaient indûment consommé durant leur séjour en France et emportèrent dans leurs pays respectifs le goût de ce vin. Réalisant la prédiction d'une grande Champenoise de l'époque, ils ont largement payé depuis ce qu'ils ont bu alors ; c'est, en effet, de la fin des guerres de l'Empire que date l'essor prodigieux du commerce des vins mousseux de la Marne.

§ 2

*L'ABSENCE DE RÉGLEMENTATION SPÉCIALE
AUX VINS DE CHAMPAGNE PENDANT TOUT LE XIX^e SIÈCLE*

On chercherait en vain dans les lois et décrets du dix-neuvième siècle une seule disposition spéciale aux vins de Champagne.

Diverses considérations permettent d'expliquer cet état de choses. Il n'est pas inutile de les mettre en lumière au début de cette étude, afin de mieux faire saisir l'importance de l'évolution qui s'est produite au siècle suivant.

D'une façon générale, cette absence de réglementation n'est que la conséquence du nouvel ordre économique préparé par les Economistes du dix-huitième siècle et réalisé par la Révolution Française.

Sous la Restauration, au moment où le marché des vins de Champagne prend une extension considérable, la liberté du commerce et de l'industrie a depuis trente ans environ succédé à l'ancien régime corporatif. Celui-ci, en effet, ne répondait plus aux besoins nouveaux, nés du progrès industriel et de la mise en valeur des continents lointains. Une réglementation étroite, une législation tracassière et surannée avaient jeté le discrédit sur les corporations, que l'on considérait, non sans raison d'ailleurs, comme des entraves au progrès économique. Selon le mot de M. Clémentel, « on avait lié le serviteur au maître, le maître à la corporation, la corporation à ses statuts, cadre étroit et dur contre lequel le besoin de nouveauté, le génie de l'invention venaient se briser ».

Déjà, au dix-septième siècle, un industriel lyonnais s'était fait l'interprète auprès de Colbert de la pensée des négociants et industriels de son temps : Laissez-nous faire, avait-il dit au grand ministre de Louis XIV.

Cent ans plus tard, cette opinion devait prendre corps dans un système économique nouveau, préconisant le retour à la liberté complète de la production et des échanges : l'Economie libérale.

Les circonstances allaient bientôt permettre la mise en application de son principe fameux : « Laissez faire, laissez passer », car, dans le même temps, l'idée de liberté avait fait,

sous l'influence des philosophes, de grands progrès dans le domaine politique et dans le domaine social. La liberté apparaissait à beaucoup comme la panacée universelle.

Dans les dernières années de l'Ancien Régime, Turgot tenta de libérer l'économie française par trois édits, l'un du 13 septembre 1774, rétablissant la liberté du commerce des grains, les deux autres de 1776 supprimant les corporations et proclamant la libre circulation des vins dans le royaume. Mais sa disgrâce entraîna le retour à l'ancien état de choses.

Il appartenait à la Révolution de 1789 de mettre en pratique la doctrine libérale ; tout le dix-neuvième siècle en a fait l'expérience.

Grâce à ce nouveau régime, le commerce et l'industrie firent de rapides progrès. Les sciences, de leur côté, se mirent au service de l'activité humaine et l'utilisation de la vapeur bouleversa complètement les méthodes et les conditions de travail.

Les faits semblaient donner raison aux théoriciens de l'économie libérale. Dans ces conditions, pourquoi l'Etat serait-il intervenu dans la production pour imposer une réglementation que personne ne réclamait et dont nul ne sentait l'utilité ? Sans doute, la classe ouvrière, que le libre jeu de la concurrence réduisait à des salaires misérables, était-elle la principale victime des principes dont elle avait assuré le triomphe ; mais les nouveaux législateurs lui avaient enlevé les seuls moyens pratiques de crier sa détresse et de faire valoir ses droits : la liberté d'association et le droit de grève. Dans la crainte d'un retour indirect à l'ancienne organisation corporative, la loi Le Chapelier des 14 et 17 juin 1791, renforcée par une loi du 10 avril 1834, avait interdit toute association ouvrière. La même loi Le Chapelier, les lois des 23 Nivôse an II et 22 Germinal an XI, puis les articles 414 à 416 du Code pénal punissaient, comme des délits, toutes coalitions patronales et ouvrières. Dès lors, le concert de louanges au libéralisme économique ne contenait aucune note discordante, puisque les principales victimes étaient mises dans l'impossibilité de se plaindre.

S'il est vrai que les pouvoirs publics, imbus des théories libérales, répugnaient à intervenir dans la production, il faut reconnaître, par ailleurs, que les Champenois ne sollicitaient nullement cette intervention, pour les raisons suivantes.

Leur commerce, durant la première partie du siècle tout au moins, n'existait encore qu'à l'état embryonnaire : les ex-

portations, qui s'élevaient à peine à trois cent mille bouteilles en 1788, avaient été anéanties pendant la période révolutionnaire et sous l'Empire. Qui donc, dans ces conditions, aurait pu intéresser le pouvoir central à une branche aussi minime de l'activité nationale et obtenir de lui des mesures qui auraient fait croire à un réveil de l'esprit provincial ?

D'ailleurs, les expéditions s'étaient développées rapidement à partir de la Restauration : n'était-ce pas là une preuve suffisante de l'inutilité d'une réglementation ?

Une dernière cause explique la non intervention de l'Etat en cette matière. La technique de la production des vins de Champagne était encore très hésitante au début du dix-neuvième siècle. On ignorait à quel agent était due la mousse. On ne possédait aucun moyen scientifique de doser le sucre nécessaire à une bonne fermentation, si bien que, dans les années où le vin en avait conservé en solution une quantité importante, une casse considérable se produisait au moment de la prise de mousse. La lecture des archives des maisons de commerce de l'époque montre que des casses de l'ordre de vingt-cinq pour cent étaient fréquentes en certaines années. Il eut été impossible de fixer dans des limites plus ou moins étroites des règles de fabrication aussi imprécises et imparfaites et les difficultés de la champagnisation suffisaient à détourner les imitateurs.

§ 3

L'ÉVOLUTION DE LA SITUATION APRÈS 1840

A l'usage, le régime de la liberté pure et simple se révélait imparfait. Si la liberté, telle que l'avaient comprise les hommes de la Révolution, favorisait le progrès économique, elle favorisait aussi les abus : la fraude en fut la rançon.

On dut reconnaître que les corporations avaient, à cet égard, une supériorité sur le régime qu'on leur avait substitué. Elles n'avaient pas été des institutions purement artificielles ; leur origine découlait de nécessités dont les siècles passés avaient fait l'expérience et, sans doute, le besoin d'assurer la loyauté et la qualité des marchandises n'avait pas été la moindre de ces nécessités. Au moment même où les économistes vantaient les avantages de la liberté et en souhaitaient l'avènement, Séguier avait fait remarquer prudemment : « La loi a érigé des corps de communauté, créé des jurandes, établi

des règlements, parce que l'indépendance est un vice dans la constitution politique, parce que l'homme a toujours tenté d'abuser de la liberté. »

Les anciens règlements corporatifs avaient déterminé avec une extrême minutie les conditions de fabrication et de vente des produits de chaque profession. C'est ainsi que, dans certains corps de métier, il était prescrit de travailler « en vue et sur rue » ; dans d'autres, il était interdit d'introduire dans les ateliers des matières susceptibles d'être employées à des fins déloyales. Ici, l'exercice de la profession était incompatible avec l'exercice de telle et telle autre, pourtant connexes ; ailleurs, le règlement indiquait les procédés de fabrication qui devaient être employés et ceux qui étaient prohibés.

Ces multiples entraves à la liberté n'avaient d'autre but que de prévenir la fraude et garantir la qualité de la production.

En regard de cette multitude de règlements de caractère préventif, les dispositions répressives d'ordre général étaient fort peu nombreuses : elles visaient seulement les fraudes grossières, faciles à constater, telles que les tromperies sur le titre des métaux, le volume, le poids ou la mesure des marchandises.

M. Roux, ancien directeur du Service des Fraudes au ministère de l'Agriculture, a donné dans les termes suivants l'explication de la prépondérance de l'organisation préventive dans l'ancien Régime : « Ne pouvant s'appuyer sur la science pour découvrir après coup, à l'aide d'un simple échantillon, les secrets de la fabrication d'un produit, les hommes du passé n'avaient qu'un moyen d'empêcher la fraude, c'était de surveiller cette fabrication dans ses moindres détails, de placer le producteur dans des conditions telles que cette surveillance fut facile et de tout instant. »

En détruisant l'édifice corporatif, la Révolution a, du même coup, supprimé toutes les garanties de bonne fabrication qui résultaient de ses règlements. Elle aurait pu, dans une large mesure, atténuer cet inconvénient, en organisant de façon complète la répression des abus. Or, il n'en a rien été : elle s'est contentée de reproduire les quelques dispositions existant déjà, nettement insuffisantes, qui sont devenues la loi du 29 juillet 1791, relative aux tromperies sur le titre, la qualité et la quantité des métaux et matières précieuses, la loi du 12 avril 1803 sur la contrefaçon des marques particulières et l'article 423 du Code pénal, punissant la tromperie sur la nature des marchandises, le poids et la quantité.

On conçoit aisément que le nouveau législateur, faute de pouvoir s'inspirer d'un passé inexistant, ait été incapable de créer, en quelques années, un ensemble complet de dispositions répressives sanctionnant la fraude dans ses manifestations les plus diverses. Ce ne pouvait être qu'une œuvre de longue haleine. Il a fallu plus d'un siècle et la pression des événements pour la mener à bien ; encore a-t-il été nécessaire, sur bien des points, de revenir à la conception préventive du système corporatif, ainsi que nous le constaterons à maintes reprises au cours de cette étude.

Pendant tout le dix-neuvième siècle, et plus spécialement dans sa seconde moitié, la production des objets et marchandises, dont la qualité constitue la principale valeur, a souffert des déficiences de la législation.

C'est sous le règne de Louis-Philippe que la fraude commença à donner des inquiétudes aux négociants champenois. En effet, des imitateurs avaient surgi sur les bords de la Loire, dans la région de Saumur notamment, qui prétendaient qualifier leurs vins mousseux des noms fameux des crus de la Marne. A partir de 1850, le mouvement de fraude s'était étendu à d'autres régions.

Cette imitation des vins de Champagne, favorisée par l'insuffisance de la législation de l'époque, tenait à deux causes principales : le développement du commerce de ces vins, les progrès de la vinification.

Dès avant 1850, la renommée des vins de Champagne est devenue universelle. Leur commerce a pris une grande importance, tant en France qu'à l'étranger. Ce n'est plus par centaines de milliers de bouteilles, mais par millions que se chiffrent les expéditions annuelles. Si l'on se reporte aux statistiques établies par la Chambre de Commerce de Reims, on constate, par exemple, qu'entre le 1^{er} avril 1844 et le 1^{er} avril de l'année suivante, les expéditions se sont élevées à 6.635.652 bouteilles, dont 4.380.214 bouteilles, soit les deux tiers, à destination de l'étranger. Dix ans plus tard, ces chiffres sont de beaucoup dépassés.

On s'explique qu'un tel succès ait amené les producteurs de vin d'autres régions à imiter les vins de Champagne et parfois même à leur emprunter leur nom d'origine.

Ils étaient d'ailleurs encouragés dans cette voie par les améliorations considérables qui venaient d'être apportées à la technique de la vinification en Champagne. La champagnisation n'était plus l'opération pleine d'aléas du début du siècle :

depuis les remarquables travaux, publiés en 1836, d'un modeste pharmacien de Châlons-sur-Marne, du nom de François, on savait doser avec une précision suffisante la quantité de sucre nécessaire pour assurer une prise de mousse convenable avec une casse restreinte ; un peu plus tard, le procédé de Fehling devait apporter à cette opération toute la rigueur de la science.

L'œnologie, de son côté, avait fait des progrès considérables à la suite des découvertes de Pasteur, qui avait mis en évidence la nature et le rôle des ferments.

Concurremment, d'importants perfectionnements avaient été apportés aux méthodes de travail du vin et au matériel de champagnisation : l'usage de tireuses avait simplifié la mise en bouteilles et l'emploi de pupitres rendu plus faciles les opérations de remuage ; la substitution du dégorgement au dépôtage ou transvasement, puis la pratique du dégorgement à la glace devaient réduire au minimum la perte de mousse qui résultait des anciens procédés.

Dans le même temps, les accessoires subissaient d'heureuses modifications : on apprenait à tailler les bouchons dans des lièges plus souples, à leur donner une forme qui garantit l'étanchéité de la fermeture ; aux flacons ventrus et fragiles des siècles précédents, on substituait des bouteilles aux formes plus sveltes et plus résistantes.

Les fabricants de vins mousseux de tous pays profitèrent de ces progrès, dus en grande partie au labeur des Champenois. Pour beaucoup d'entre eux, cet emprunt à la Champagne parut insuffisant ; c'est le nom même de cette région qu'ils émirent la prétention d'apposer sur leurs produits.

Le péril était grand pour la Champagne ; elle le comprit et ne tarda pas à s'organiser.

§ 4

L'ORGANISATION DE LA DÉFENSE

La défense aurait été pratiquement impossible, si un fait extrêmement important n'était venu marquer la fin du siècle dernier : le retour à la liberté d'association.

Cette liberté est sans doute la plus importante conquête de la classe ouvrière depuis la Révolution ; car c'est l'association qui lui a permis de prendre conscience de sa force et d'en user pour obtenir toute cette suite de lois qui améliorèrent sa

condition à partir de 1884 : lois du 2 novembre 1892 et 30 mars 1900, organisant la protection du travail et de l'enfant ; loi du 9 avril 1898 sur les accidents du travail ; loi du 13 juillet 1906 instituant le repos hebdomadaire ; lois du 10 juin 1915 et du 14 décembre 1928 réglementant le travail à domicile ; loi du 23 avril 1919, dite loi de huit heures ; loi du 5 avril 1928 créant les assurances sociales ; et tout récemment, l'ensemble des lois qui ont complété le statut des travailleurs.

Les ouvriers avaient été les premières victimes de la suppression des corporations. La loi Le Chapelier les avait laissés isolés devant les patrons, isolés eux-mêmes devant la concurrence, qui les obligea à réduire au minimum le prix de revient et, par suite, le taux des salaires, élément important de ce prix de revient. Les salaires des hommes ayant été réduits au minimum, on fit appel à la main-d'œuvre féminine, meilleur marché, puis même à celle des enfants, cependant que la durée de la journée de travail allait sans cesse croissant.

Privé du droit de coalition et du droit d'association, l'ouvrier n'avait d'espoir d'améliorer sa condition qu'en sortant de la légalité : la Révolution de 1848 fut sa Révolution. La Seconde République inscrivit la liberté d'association dans sa Constitution, mais ce droit disparut de nouveau à la suite du coup d'Etat du 2 décembre.

Mais certaines institutions sont aux sociétés ce que sont certains organes au corps humain ; on ne les supprime pas sans compromettre l'équilibre de tout l'édifice, parfois même son existence. C'est ainsi que dans l'ordre social, la famille est un de ces organes essentiels ; dans l'ordre économique, nous trouvons le groupement professionnel.

Celui-ci devait renaître, par la force des choses, moins de cent ans après la loi Le Chapelier, qui avait cru le faire disparaître à jamais. Dès avant 1848, des associations secrètes s'étaient constituées entre ouvriers, sous la forme des anciens compagnonnages ; après le coup d'Etat du 2 décembre 1851, elles prirent l'apparence de sociétés de secours mutuels. En 1868, l'Empire fort ébranlé dut tolérer les syndicats ouvriers. Enfin seize ans plus tard, les socialistes avec l'appui des catholiques sociaux faisaient reconnaître une existence légale à cette forme d'association.

Cette conquête de la classe ouvrière ne fut pas à son bénéfice exclusif et les diverses branches de l'activité économique, y compris l'agriculture, en profitèrent, car l'article 3 de la loi du 21 mars 1884 confère aux syndicats « l'étude et la défense

des intérêts économiques, industriels, commerciaux et agricoles ».

L'arme syndicale devait être d'une utilité considérable à la Champagne. En fait, les négociants champenois avaient compris la nécessité de se grouper dès avant la loi de 1884 et fondé, en 1882, une association pour la défense de leurs intérêts communs, menacés par la contrefaçon et par la fraude. Pendant vingt ans, le Syndicat du Commerce des vins de Champagne fut seul à défendre l'appellation « Champagne » contre l'emploi abusif qui en était fait en maintes régions. Puis les vignerons furent amenés à leur tour au syndicalisme par la lutte contre le phylloxera ; mais ils ne s'engagèrent véritablement dans la voie de l'association professionnelle qu'en 1904, lorsque fut créée, entre une trentaine de syndicats locaux, la Fédération des Syndicats de la Champagne.

À partir de ce moment, toutes les forces de la Champagne viticole se trouvèrent engagées dans la lutte contre la fraude.

§ 5

OBJET DE CETTE ÉTUDE

PLAN GÉNÉRAL

C'est l'organisation de la Champagne viticole, le statut du vin de Champagne, tel qu'il a été imposé par les circonstances, que nous allons examiner au cours de cet ouvrage.

Notre intention primitive était d'analyser simplement l'ensemble des lois et des mesures administratives qui régissent actuellement la production et la vente des vins de Champagne. Mais il nous est apparu bien vite qu'en procédant de la sorte, en ne considérant l'œuvre accomplie que du point de vue législatif et réglementaire, nous en donnerions une idée fort incomplète, nous ne traduirions pas fidèlement son esprit, parce que nous laisserions dans l'ombre ceux qui en ont été les principaux artisans, les véritables inspireurs : les syndicats professionnels.

Dès lors, avant de retracer l'œuvre, il convient d'en présenter les auteurs.

La première partie de cette étude sera donc consacrée aux syndicats champenois. Nous n'avons nullement l'intention de passer en revue tous les groupements professionnels qui prospèrent ou végètent en Champagne viticole : cette entreprise serait d'un médiocre intérêt. Notre souci, au contraire, sera

de ne retenir que ceux d'entre eux qui ont eu une influence déterminante sur l'orientation du mouvement professionnel et ont imprimé à la réglementation son caractère propre. Nous serons ainsi amenés à entrer dans la vie des trois grands groupements suivants :

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, qui fut, jusqu'à ces dernières années, le seul représentant important des négociants ;

L'Association Viticole Champenoise, défenseur attitré de la vigne champenoise ;

Et le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, porte-parole des vignerons.

Cette présentation achevée, nous aborderons l'étude du statut des vins de Champagne.

Il y a sans doute dans l'ensemble des règlements qui le composent une certaine unité de but : la protection contre la fraude. Mais cette fraude s'est présentée successivement sous deux aspects différents : la fraude sur l'origine et la fraude sur la qualité. Aussi avons-nous cru devoir examiner séparément chacun d'eux, les moyens qui ont été utilisés pour les combattre et les solutions auxquelles on est parvenu.

Dans une première phase, les syndicats ont employé toute leur activité à faire réserver l'appellation « Champagne » aux seuls vins mousseux provenant des coteaux de l'ancienne province de Champagne, consacrés à cette production par des usages loyaux et constants.

Leur premier soin, dans cette période, a été de mettre fin aux abus commis dans diverses régions productrices de vins mousseux, en faisant condamner en justice l'emploi du nom de « Champagne » pour qualifier des vins d'origine non champenoise.

La fraude, ainsi traquée hors de Champagne, se réfugia alors en Champagne même, où des vins de toutes provenances vinrent se faire naturaliser. Les syndicats, au prix d'efforts considérables, parvinrent à conjurer ce danger, en obtenant la délimitation de la Champagne viticole et en assujettissant la production et la vente des vins de cette région à des mesures préventives sévères et un contrôle quantitatif rigoureux, édictés principalement par une loi du 10 février 1911.

Dans le même temps, pour permettre aux consommateurs de distinguer aisément le vin de Champagne des autres vins mousseux, il devint nécessaire de réglementer la production et les conditions de vente de ces derniers.

L'ensemble de cette action et de ces mesures constitue l'objet de notre deuxième partie qui sera intitulée : la politique de la sincérité de l'origine.

Dans une seconde phase, la fraude par emploi de vins d'origine non champenoise étant devenue impraticable, un péril d'un autre genre menaça la Champagne viticole.

Pour rivaliser de bon marché avec les producteurs de vins mousseux d'autres provenances, des négociants et des vignerons champenois voulurent modifier les conditions de production traditionnelles : des cépages à grand rendement furent plantés dans des terres généreuses ; la durée de la fermentation en bouteille et des manipulations qui lui font suite fut réduite au strict minimum. Le vin ainsi obtenu provenait bien de la Champagne, mais il ne présentait plus ni la qualité, ni les caractères de ceux qui avaient contribué jadis à la renommée de l'appellation ; l'avenir même de celle-ci était en jeu.

Ce nouveau mal ne fut pas spécial à la Champagne. Il sévit même avec une plus grande acuité dans la plupart des autres régions à vins fins.

L'étendue de ses méfaits amena les syndicats viticoles de ces régions à se rapprocher les uns des autres en vue d'une action commune pour la défense de la qualité de leurs vins.

De cette collaboration est née une œuvre extrêmement importante, dont les bases ont été établies par la loi du 22 juillet 1927 ; elle vient d'avoir son couronnement avec le décret-loi du 30 juillet 1935, qui a créé un Comité National des Appellations d'origine, chargé de déterminer les conditions de production et de vente des vins à appellation d'origine.

Les syndicats champenois, devançant le Comité National, ont déterminé eux-mêmes les facteurs de la qualité des vins de Champagne ; ils ont établi eux-mêmes une réglementation, qu'un décret-loi du 28 septembre 1935 s'est borné à entériner.

Cette politique de la qualité sera l'objet de notre troisième partie.

En dehors de l'intérêt régional qu'elle peut présenter, cette étude comporte des enseignements d'une portée considérable.

Elle nous a amené à cette constatation qu'une industrie de luxe ne peut vivre et prospérer que si elle est protégée et soumise à des règles précises, parce qu'il existe toujours des imitateurs de ses produits et que l'esprit de lucre est capable de pousser certains de ses membres à sacrifier la qualité de la production.

Le respect d'un produit et de sa réputation ne peut être

assuré par le seul jeu des lois répressives : l'histoire du vin de Champagne au xix^e siècle et dans les premières années du xx^e le montre suffisamment.

Pour faire œuvre utile, il faut organiser la production, c'est-à-dire revenir aux méthodes du passé, en évitant toutefois de retomber dans les erreurs qui les ont fait abandonner jadis.

C'est une nécessité à laquelle les pouvoirs publics ont dû se plier, à la demande des syndicats, pour sauver du désastre la Champagne et d'une façon générale les régions productrices de vins fins.

Le statut des vins de Champagne abonde en effet en dispositions renouvelées des anciens règlements corporatifs.

De même que sous l'Ancien Régime, les produits étaient étroitement surveillés entre les mains des fabricants, de même aujourd'hui le vin de Champagne est suivi depuis sa naissance au pressoir jusqu'au moment de sa vente au consommateur : la déclaration de récolte lui donne une sorte d'état-civil ; les pièces de régie, revêtues de la mention de son origine, permettent de le suivre dans tous ses déplacements ; un service spécial contrôle les différentes manipulations qu'il subit ; une marque particulière le signale au consommateur.

Autrefois, l'on interdisait l'introduction dans les lieux de fabrications de certaines substances susceptibles d'être employées frauduleusement, on défendait à un maître d'être à la fois cordonnier et savetier, de vendre en même temps des vêtements neufs et des vêtements usagés. De nos jours, l'accès des caves et celliers où sont manipulés ou conservés des vins de Champagne est interdit aux vins d'autres provenances et la fabrication de vins mousseux non champenois dans les limites de la Champagne viticole est rigoureusement prohibée. Ainsi, à quelques siècles d'intervalle, à des maux analogues on a opposé des remèdes analogues.

Ce sacrifice aux méthodes du passé n'a pas été le seul ; un autre, bien plus important encore, a dû être fait dans les toutes dernières années.

Les syndicats viticoles ont pu se rendre compte combien il leur était difficile d'obtenir en temps utile par la voie législative ou par la voie réglementaire toutes les mesures préventives, toutes les dispositions rendues nécessaires par les circonstances. Ils se sont enhardis et, profitant du désarroi dans lequel se trouvaient les pouvoirs publics au cours de la dernière crise économique, ils ont sollicité et obtenu de ceux-ci le droit de gérer eux-mêmes, sous le contrôle du pouvoir exécutif et avec le concours de son administration, les intérêts

supérieurs de la profession qu'ils représentent. Ainsi, c'est l'organisation corporative elle-même qui vient d'être ressuscitée pour les besoins de la défense des appellations d'origine et plus particulièrement de l'appellation « Champagne ».

Et ceci, à notre avis, est d'une importance capitale.

NOTICE SUR LA VINIFICATION EN CHAMPAGNE

Avant d'entreprendre l'étude de la réglementation de la production du vin de Champagne, il nous paraît indispensable de donner quelques notions sur les manipulations auxquelles il est soumis.

Si étrange que cela puisse paraître, c'est avec des raisins noirs que l'on fait la plus grande partie des vins de Champagne. On ne trouve guère de raisons blancs, en effet, que dans la région de Verzy et sur la côte qui s'étend au sud de la Marne, face à la plaine de Champagne, de Cramant à Vertus.

Dans ces conditions, on conçoit que, pour obtenir un vin aussi blanc que possible, il y a lieu de prendre certaines précautions au moment du pressurage. Il faut extraire le plus rapidement possible le moût — c'est le nom donné au jus de raisin qui coule du pressoir — des marcs, qui contiennent les principes colorants, de façon qu'il ne fermente point en leur contact.

En moyenne, quatre mille kilogrammes de raisin, charge normale d'un pressoir champenois, fournissent treize pièces (de 205 litres chacune) de moût pouvant être vendues comme vin de Champagne, après fermentation en bouteille. Le jus extrait en sus sert à la consommation du vigneron : c'est la « rebêche ».

Lorsque le moût, sous l'effet de la fermentation alcoolique, a été transformé en vin et que ce vin a été amené au degré de limpidité nécessaire, on procède au coupage, c'est-à-dire au mélange de plusieurs crus, généralement d'années différentes : cet assemblage constitue la « cuvée » qui correspond à un type de vin. On a en effet reconnu depuis longtemps en Champagne que pour obtenir un vin vraiment complet, il était utile de marier, dans de justes proportions, les qualités complémentaires de différents crus.

La cuvée est mise en bouteilles, additionnée d'une petite quantité de liqueur de sucre candi déterminée par l'analyse du vin : c'est l'opération du tirage. Dans les bouteilles, une nouvelle fermentation alcoolique, analogue à celle qui transforme le moût en vin à la vendange, se produit, mais beaucoup plus lentement que la première, car elle s'opère en vase clos. Le sucre en solution se décompose en alcool et en gaz carbonique ; ce

dernier, prisonnier de la bouteille, donne naissance à la mousse. Lorsque l'opération est terminée, c'est une pression de cinq à six atmosphères qui doit régner dans la bouteille. Il arrive parfois que celle-ci ne puisse résister à la poussée du gaz et qu'elle explose : l'accident peut présenter une certaine fréquence, si le dosage du sucre n'a pas été fait avec la précision voulue, car une erreur de l'ordre de quatre grammes par bouteille fait varier la pression d'une atmosphère.

De même que la fermentation du moût avait produit de la lie, de même la prise de mousse engendre un dépôt, qui nuirait à la limpidité et à la qualité du vin, si un ensemble de procédés ingénieux ne permettaient de l'en séparer, sans qu'il soit nécessaire d'effectuer de transvasement. A la suite d'un travail méticuleux, le remuage, qui a concentré ce dépôt dans le col de la bouteille, celle-ci est brusquement débouchée et la force d'expansion du gaz, en même temps qu'elle projette au dehors une certaine quantité de vin, chasse le dépôt amassé dans le goulot : telle est l'opération du dégorgement, à la suite de laquelle le vin reçoit, pour satisfaire le goût de la clientèle, une plus ou moins grande quantité de liqueur sucrée.

La bouteille est ensuite munie d'un nouveau bouchon, maintenu par un muselet de métal, et le vin prêt à la consommation.

PREMIÈRE PARTIE

LES SYNDICATS EN CHAMPAGNE

CHAPITRE PRELIMINAIRE

GÉNÉRALITÉS

DIVISION DE LA PREMIÈRE PARTIE

Sans doute y eut-il, depuis un temps immémorial, un certain lien entre tous les vigneronns d'une même commune. Ce lien s'est manifesté dans le domaine spirituel sous la forme des Confréries de Saint-Vincent. Mais on ne saurait voir là l'origine des Syndicats actuels.

Le premier groupement de vigneronns qui se soit formé pour la défense d'intérêts professionnels paraît être une association de défense contre le fisc ; il remonte à 1760.

A cette époque, un certain nombre de propriétaires de vignobles des environs de Reims, de Montbret, Trois-Puits, Champfleury et Trigny notamment, conclurent par devant notaire « un traité d'union et de confédération » pour résister aux exigences des décimateurs des Abbayes de Saint-Rémi de Reims et de Saint-Thierry. Aux termes de cette convention, un comité directeur fut désigné pour agir dans l'intérêt de la collectivité et il fut décidé que l'association serait ouverte à tous les propriétaires de la région, qui auraient à souffrir des mêmes prétentions du fisc ; en outre des cotisations seraient perçues sur les membres du groupe, pour couvrir les dépenses engagées.

Un siècle plus tard, en 1844, nous voyons une commission de négociants en vins de Champagne poursuivre devant le tribunal correctionnel de Tours (12 septembre 1844), puis devant le tribunal d'appel de Blois et la Cour de Cassation (12 juillet 1845) des négociants de Touraine coupables d'avoir vendu des vins de leur région sous des noms de crus de la Marne.

Néanmoins, ce sont là des cas isolés et il faut attendre les toutes dernières années du dix-neuvième siècle pour assister au véritable rassemblement des Champenois sur le terrain professionnel.

Ainsi que nous l'avons dit précédemment, ce furent les négociants qui donnèrent le signal du mouvement syndical en Champagne, en se groupant en association dès 1882.

Les vignerons furent plus longs à réaliser leur union ; c'est en effet en 1904 seulement, c'est-à-dire vingt-deux ans après la naissance du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, qu'ils parvinrent à réunir en une Fédération les premiers syndicats locaux épars, qui venaient de se fonder.

La nécessité du groupement professionnel n'était pourtant pas moins impérieuse pour les vignerons que pour les négociants. Les considérations suivantes permettent d'expliquer l'avance de ceux-ci sur ceux-là.

On comprendra sans peine que le nombre même des vignerons ait été un obstacle à leur accord : quelques dizaines de négociants, ayant de fréquents rapports entre eux devaient s'entendre plus rapidement sur un programme commun, que quinze mille vignerons répartis dans plus de cent communes.

En second lieu, il est normal que la notion de l'intérêt commun, de l'intérêt supérieur de la profession se soit dégagée plus lentement chez les vignerons, moins instruits et par la suite moins prompts à s'élever au-dessus de leurs intérêts immédiats et particuliers.

D'autre part, il est certain que les négociants n'ont rien fait pour encourager les vignerons dans la voie syndicale, bien au contraire. Habités à fixer seuls le prix de vente du raisin, ils sentaient fort bien que ce privilège leur échapperait le jour où les vignerons, groupés en syndicat, auraient pris conscience de leur force.

Enfin, le retard du mouvement professionnel chez les vignerons est surtout imputable à leur individualisme légendaire. Comme tout homme de la terre, le vigneron entend rester libre de cultiver son bien à sa guise et de vendre sa récolte comme il lui plait. L'association est, à ses yeux, une aliénation partielle de cette liberté ; il redoute le contact d'hommes avec lesquels il n'entretient pas de bonnes relations ; il craint même de se voir imposer leur loi ; il voit enfin l'obligation de participer par une cotisation aux frais de l'action commune même si celle-ci n'est pas engagée dans le sens qu'il souhaiterait. Aussi n'est-ce que contraint par les événements et presque malgré lui qu'il se hasarderait dans cette voie.

Les dirigeants successifs des syndicats viticoles champenois ont maintes fois déploré cet esprit d'indépendance, inné chez lui. Ils ont fait tout ce qui dépendait d'eux pour le corriger ; nous doutons fort qu'ils y soient parvenus. Nous aurons plus

d'une occasion, au cours de cette étude, d'en constater les néfastes conséquences.

Dans les chapitres qui vont suivre, nous verrons comment l'organisation syndicale est née en Champagne d'une triple nécessité : nécessité de défendre le commerce, nécessité de défendre la vigne, nécessité de défendre le vigneron. Tout le programme des Syndicats a tendu vers ce triple but ; nous rechercherons dans quelle mesure ils l'ont réalisé :

La division de cette première partie sera donc la suivante :

CHAPITRE I. — La défense du commerce des vins de Champagne ;

CHAPITRE II. — La défense du vignoble champenois ;

CHAPITRE III. — La défense du vigneron champenois.

Nous laisserons délibérément de côté les syndicats qui n'ont joué qu'un rôle secondaire dans l'organisation de la Champagne, soit parce qu'ils se sont fondés à une époque trop récente, soit parce qu'ils ne représentent pas exclusivement des intérêts viticoles ou vinicoles.

CHAPITRE PREMIER

LA DÉFENSE DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE

LE SYNDICAT DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE

La défense du commerce des vins de Champagne est assurée principalement (1) par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne. Nous allons voir comment cet organisme s'est constitué et comment il a réalisé les grandes lignes du programme qu'il s'est tracé dans ses statuts.

SECTION I

Origine et organisation du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne

Au cours de l'année 1882, le Président de la Chambre de Commerce de Reims ayant publié une lettre du Ministre du Commerce imputant la décroissance des importations de vins de Champagne aux Etats-Unis non seulement à la concurrence des vins de Californie, mais aussi à la mauvaise qualité des vins de Champagne, trois négociants rémois prirent l'initiative de réunir leurs confrères en vue d'une protestation. Au cours

(1) Quelques années avant la guerre s'était fondé à Reims, sous le nom d'Association Syndicale des négociants en Vin de la Champagne, un autre syndicat qui se composait des maisons faisant à la fois le commerce des vins de Champagne et le commerce des vins mousseux ordinaires. Ce groupement, qui était tombé en sommeil à la suite de la guerre de 1914, a été complètement réorganisé, il y a quelques années, lorsque la crise mondiale s'est abattue sur la Champagne viticole, et compte aujourd'hui 43 membres. Il a pris une part active à l'élaboration de la législation récente, à côté des autres syndicats champenois. Il défend plus spécialement les intérêts du petit et du moyen commerce, alors que le Syndicat du Commerce des vins de Champagne est surtout le représentant des grandes maisons.

de cette réunion, qui eut lieu le 19 septembre 1882, des questions d'ordre beaucoup plus général furent discutées et l'on en vint à décider la constitution d'une association syndicale chargée de représenter la profession et de défendre ses intérêts menacés sérieusement par la fraude, la contrefaçon des marques particulières et les tarifs douaniers des principaux pays, clients de la Champagne.

Le 4 novembre 1882, les statuts de la nouvelle association étaient votés par les représentants de 22 maisons de commerce ; une chambre syndicale était élue pour trois ans.

Dès 1884, année où le législateur a reconnu aux syndicats une existence légale, le syndicat du Commerce des Vins de Champagne comprenait 74 membres représentant 60 maisons ; en 1890, il groupait 66 membres, soit 46 maisons. Actuellement, il compte 33 membres, représentants des 33 plus importantes maisons.

Il fonctionne par l'intermédiaire de deux organes : l'assemblée générale et la chambre syndicale.

L'assemblée générale réunit au siège social, en principe une fois par an, tous les membres du Syndicat ; c'est à elle qu'il appartient de trancher toutes les questions de principe et de prendre les décisions les plus graves.

La Chambre Syndicale est l'organe permanent chargé de l'administration du Syndicat, dont elle est le représentant ; elle délibère valablement sur les questions courantes et prépare le travail des assemblées générales. Elle se compose actuellement de neuf membres, dont un Président, qui est en même temps Président de l'Association.

Aux assemblées générales, le droit de vote de chaque membre est déterminé en tenant compte de l'importance des expéditions de vin faites par la maison qu'il représente ; le nombre de voix varie dans ces conditions de une à quatre, suivant les membres.

Pendant longtemps, le Syndicat fut ouvert non seulement aux négociants en vins de Champagne et aux anciens négociants, mais encore à d'autres personnes s'intéressant à la profession, tels que des associés ou des directeurs de grandes maisons ; bien entendu, ces membres, qui souscrivaient une cotisation personnelle, avaient simplement voix consultative aux assemblées générales. Cette disposition est disparue des statuts, et, aujourd'hui, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ne comprend plus que des représentants des maisons de commerce ou des anciens négociants, ce qui est plus conforme à l'esprit de la législation syndicale.

Notons enfin que le Syndicat du commerce a pu, au lende-

main de la Grande Guerre, se rendre acquéreur d'un immeuble situé à Reims, rue Maris Stuart, n° 1, où se trouve installé son secrétariat et où se tiennent les réunions de la Chambre Syndicale et les assemblées générales.

SECTION II

Le but du Syndicat

du Commerce des Vins de Champagne

Le but du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne est précisé comme suit par les articles 1, 3 et 4 des statuts :

ARTICLE PREMIER. — Cette association a pour but :

1° La protection tant en France qu'à l'Etranger du commerce des vins de Champagne mousseux ;

2° L'étude et la solution des questions économiques et sociales s'y rattachant.

En France, elle défend les intérêts généraux de ce commerce, notamment dans l'examen des questions de propriété industrielle (c'est-à-dire de marques, de noms de commerce, de lieux d'origine), d'octroi, de régie, de tarifs de transport, etc...

A l'Etranger, notamment dans l'examen des questions de tarifs internationaux, de douane, de propriété industrielle, de contrefaçons tant de marques que de produits, de toutes autres fraudes, etc...

ARTICLE 3. — Lorsque dans une difficulté intéressant un des membres de l'Association, une question de principe ou d'intérêt général est en jeu, l'Association peut, après délibération de la Chambre Syndicale, intervenir soit sous le nom de son président, expressément autorisé à ester en justice dans l'intérêt de tous, soit sous le nom du Membre lésé, mais dans chacun des cas avec le consentement de ce dernier ; elle peut prendre en main cet intérêt et le soutenir aux frais et aux risques de l'Association, même en ce qui concerne les dommages-intérêts alloués comme indemnité de poursuite et ce, devant toutes les juridictions françaises et étrangères. Son intervention dans une même affaire devant les différentes juridictions devra faire chaque fois l'objet d'une nouvelle délibération.

ARTICLE 4. — L'Association recherche encore et communique à tous ses membres les renseignements utiles recueillis, soit directement, soit indirectement, par tous moyens dont elle peut disposer, et, en particulier par l'entremise des Consuls Français et par l'analyse des documents publiés à l'Etranger.

Quant aux moyens employés par le Syndicat, ils sont indiqués à l'article 2 :

ARTICLE 2. — Dans ce but, l'Association agit auprès des membres du Gouvernement, Ministres ou autres autorités compétentes, fait des démarches auprès des Chambres et recourt au besoin à la Justice.

Il nous reste à voir comment, pratiquement, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a rempli sa mission au cours des cinquante années de son existence.

SECTION III

L'œuvre du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a dû faire face à des tâches aussi nombreuses que variées, tout en restant dans le cadre d'activité que ses fondateurs lui avaient tracé. On peut cependant ramener à neuf ses chefs principaux d'occupation :

La représentation de la profession ;

La lutte contre l'usurpation de l'appellation « Champagne » par les vins étrangers à cette région ;

La lutte contre la contrefaçon des marques particulières à l'étranger ;

La propagande en faveur du vin de Champagne ;

Les questions douanières ;

Les questions fiscales ;

La documentation professionnelle ;

La vigne et les vigneron ;

Les questions nées de la guerre.

§ 1

LA REPRÉSENTATION DE LA PROFESSION

Pendant longtemps, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a été le seul groupement représentant ce commerce ; et aujourd'hui, bien que d'autres syndicats de négociants se soient constitués, il reste, grâce à son passé déjà long, grâce à l'œuvre qu'il a accomplie et aussi en raison de l'importance des maisons qui en font partie, le principal représentant des intérêts du commerce des Vins de Champagne.

Il a rempli cette fonction auprès des pouvoirs publics bien plus directement et plus efficacement que n'aurait pu le faire la Chambre de Commerce de Reims, qui avait à défendre des intérêts divers et non moins importants, ceux de l'industrie lainière par exemple, très prospère dans la région avant la guerre de 1914. Il n'a cependant pas négligé l'appui que cet organisme officiel pouvait éventuellement lui fournir et qu'il lui a fourni d'ailleurs en maintes circonstances ; au contraire, il a toujours cherché à y posséder une représentation prépondérante et c'est ainsi que, quelques semaines après sa création, aux élections du 2 décembre 1882, nous le voyons, alors qu'il s'agit de pourvoir au remplacement de huit membres de cette Chambre, présenter cinq candidats, dont trois seulement seront élus, par suite de l'opposition de l'industrie lainière.

Bien vite les pouvoirs publics le considérèrent comme le véritable représentant du commerce des vins de Champagne et, comme tel, le consultèrent toutes les fois que les intérêts de ce commerce furent en jeu. Ainsi, en 1884, le Ministre du Commerce lui soumet une proposition de loi déposée par les Sénateurs Bozérian et Dauphinot, tendant à réprimer la tromperie sur l'origine des marchandises. Quelques années plus tard, une circulaire du Ministre du Commerce, en date du 23 décembre 1889, invite la Chambre Syndicale à donner son avis sur l'opportunité de la dénonciation d'un certain nombre de traités de commerce, venant à échéance le 1^{er} février 1892. Par la suite, au cours des opérations de délimitation de la Champagne viticole et de l'élaboration des mesures complémentaires, non seulement le Gouvernement, mais encore les commissions parlementaires et administratives, se tiennent en contact avec la Chambre Syndicale ; à plusieurs reprises ses membres sont adjoints à ces commissions et lorsqu'en décembre 1926, puis en décembre 1931, la Commission des Boissons de la Chambre des Députés vient faire une enquête dans le vignoble marnais, elle ne manque pas d'entendre les représentants du Syndicat. En un mot, celui-ci est l'interprète naturel des revendications du commerce des vins de Champagne auprès des pouvoirs publics.

A l'étranger, il représente ce commerce auprès des consuls et agents diplomatiques de la France ; dès 1882, il leur fait connaître son existence et reste en relations constantes avec eux ; ceux-ci lui signalent les cas de fraude qu'ils ont pu relever et les modifications apportées à la législation des différents Etats, susceptibles d'intéresser les négociants en vins.

Aux expositions internationales de 1889 et 1900, c'est lui qui organise le pavillon du vin de Champagne. Dans les congrès et

les conférences, il a une place prépondérante : c'est ainsi qu'aux congrès tenus, le premier à Genève en septembre 1908, le second à Paris en 1910 par la Société Universelle de la Croix Blanche de Genève, en vue de l'unification de la législation de la répression des fraudes des divers pays, ses délégués font adopter, telles qu'ils les avaient proposées, les définitions du vin de Champagne et des vins mousseux et obtiennent la condamnation des expressions « champagniser », « champagnisation », dont les fabricants de vins mousseux faisaient un usage abusif.

Nous verrons plus loin et à maintes reprises le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne intervenir devant les tribunaux français et étrangers pour la défense des intérêts de la profession.

Enfin, en de nombreuses occasions, la Chambre Syndicale a négocié avec les groupements représentatifs d'autres professions et même avec de simples particuliers. Nous n'en citerons que quelques exemples.

En 1907, le Syndicat des verreries ayant décidé d'augmenter dans des proportions considérables le prix de vente des bouteilles dites « Champenoises », la Chambre Syndicale du Commerce des Vins de Champagne eut avec ses représentants une entrevue d'où sortit l'accord suivant : 1° l'augmentation du prix des bouteilles serait limitée à 5 % ; 2° elle aurait un caractère provisoire ; 3° toute concession faite à une maison quelconque de la Champagne serait, par le fait même, accordée à toutes les maisons ayant donné à la Chambre Syndicale mandat de les représenter devant le Syndicat des Verreries.

En 1926, les variations importantes du cours des changes entraînaient de gros risques pour les négociants en bouchons, importateurs de lièges espagnols, risques qu'ils voulaient faire supporter par leur clientèle : l'intervention du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne fit que cette participation au change fut ramenée de 75 % à 65 %.

L'année suivante, certain littérateur assez connu crût pouvoir tirer quelque profit d'une campagne calomnieuse contre les Vins de Champagne : le Syndicat du Commerce obtint, grâce à son attitude énergique et sans qu'il fût nécessaire de recourir à la justice, une plate rétractation de l'auteur, qui pourtant s'était ménagé l'appui important du Syndicat des Journalistes.

En 1933, après dix ans d'efforts infructueux, la Chambre Syndicale a obtenu de la Compagnie des Chemins de fer de l'Est qu'elle consentît une détaxe de 25 % aux exportations de

détail par un port de mer. La même année, grâce à son intervention, le taux du frêt pour les exportations de Vins de Champagne du Havre à la Côte orientale des Etats-Unis fût ramené au taux applicable aux autres vins, alors qu'il lui était précédemment supérieur de 50 %.

Ainsi s'est manifesté, en un grand nombre d'occasions, le rôle de représentant de la profession que le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne incarne.

§ 2

LA LUTTE CONTRE L'USURPATION DE L'APPELLATION « CHAMPAGNE » EN FRANCE

En France, le succès grandissant des Vins de Champagne mousseux avait suscité à partir de 1835 de nombreux imitateurs dans la région de Saumur, puis dans le Jura, la Gironde, et enfin un peu dans toutes les régions productrices de vin.

Fabriquer du vin mousseux est chose permise à tout le monde ; mais vouloir donner aux vins mousseux de n'importe quelle région le nom d'une contrée dont les propres vins ont acquis une grande célébrité, grâce aux qualités des crus dont ils proviennent, grâce au travail et aux soins minutieux dont ils sont l'objet dans cette région, voilà qui constitue l'abus. C'est dans cet abus que tombèrent la plupart des fabricants de vins mousseux ; le nom de « Champagne » apposé sur leurs bouteilles était pour leurs clients un brevet de qualité et pour eux-mêmes la garantie d'un profit plus élevé.

Refaire la conscience professionnelle, poursuivre la fraude, mettre les négociants en vins dans l'impossibilité de la pratiquer, telle fut la tâche à laquelle le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne consacra pendant plus de trente ans le meilleur de son activité. Etudions un peu les moyens qu'il employa.

Tout d'abord, la méthode de la Chambre Syndicale consista à éviter le plus possible les poursuites judiciaires ; elle commençait par adresser aux délinquants de simples avertissements, soulignant l'irrégularité de leurs pratiques et faisant valoir les décisions de jurisprudence acquises ; dans bien des cas, ces interventions amiables suffisaient à arrêter la fraude. Pour en éviter le retour, une renonciation à l'usage de l'appellation « Champagne » était souscrite par les coupables dans la forme notariée ; les archives du Syndicat en fournissent de nombreux exemples : c'est ainsi qu'un négociant du Saumu-

rois a reconnu, par acte du 1^{er} décembre 1890 : « qu'il était sans « droit à employer le mot Champagne, soit seul ou en composition avec le mot Saumur pour les vins de sa fabrication saumuroise, conformément à la jurisprudence actuellement établie ; s'engageant en conséquence à modifier sa publicité de manière à ne laisser aucun doute sur l'origine des vins vendus par lui. »

Mais parfois, sans doute parce que le profit retiré de la fraude valait bien le risque d'une condamnation, les délinquants restaient sourds aux avertissements du Syndicat, et nous verrons plus loin que celui-ci n'a pas failli à sa tâche, réussissant à faire reconnaître par plusieurs Cours d'appel et par la Cour de Cassation elle-même le caractère d'appellation d'origine de l'appellation « Champagne ».

En dépit de ces condamnations formelles, dont les échos parvenaient cependant aux oreilles de tous les négociants en vins, la fraude continuait à se propager rapidement ; pour jouir d'une plus grande sécurité, elle s'était réfugiée en Champagne même où, selon Edmond Bin, premier Président de la Fédération des Syndicats de la Champagne, soixante-mille hectolitres de vins étrangers venaient annuellement recevoir l'étiquette « Champagne » dans les caves de négociants peu scrupuleux. Dès 1900, la situation avait pris un caractère de gravité exceptionnelle ; l'avenir même de la Champagne viticole était menacé. L'organisation répressive se révélait insuffisante ; il fallut songer à prévenir la fraude, à la rendre impossible au moyen d'une réglementation sévère : ce fut l'œuvre conjuguée du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne et de la Fédération des Syndicats de la Champagne, œuvre à laquelle nous consacrons plus loin les développements qu'elle mérite.

§ 3

LA DÉFENSE DE L'APPELLATION « CHAMPAGNE » ET DES MARQUES DE COMMERCE A L'ÉTRANGER

La menace qui pesait sur le commerce des vins de Champagne était encore plus grave à l'étranger, où les fabricants de vins mousseux ne se contentaient pas seulement d'user d'une appellation qui ne leur appartenait pas, mais encore contrefaisaient les marques les plus connues des grandes maisons de la Champagne. Aussi, dans la plupart des cas, à la question d'usurpation d'appellation d'origine se trouvait liée une question de contrefaçon de marques.

La Hongrie semblait être la terre de prédilection des fraudeurs ; de véritables entreprises de contrefaçon y étaient établies, jetant le discrédit sur les marques de Reims et d'Epernay, dont elles copiaient servilement les étiquettes.

En Allemagne également, de fréquents abus étaient commis. Une maison s'intitulait « la plus vieille fabrique de Champagne du Rhin. Maison fondée en 1837 » ; une autre, installée à Coblenche, prétendait, dans une de ses circulaires datée de 1885, que les vins mousseux fabriqués dans ses caves étaient de mêmes nature, origine et qualité que ceux que l'on pouvait se procurer chez les négociants champenois : « A raison de l'insuffisance des récoltes que la Champagne est susceptible de fournir, lisons-nous, les maisons françaises de cette contrée s'approvisionnent, pour en combler le déficit, de raisins provenant de la Lorraine, raisins très estimés par elles dès avant l'annexion de ce pays à l'Allemagne et dont des quantités importantes s'expédieraient encore annuellement à Reims, à Epernay et d'autres localités où l'on produit des vins de Champagne. »

Les Etats-Unis devinrent bien vite eux aussi un centre de fraudes et de contrefaçons.

Cette situation inquiétait vivement le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, car, à cette époque, les exportations étaient la plus grosse source de profits de ses adhérents. Si l'on jette un regard sur les statistiques établies par la Chambre de Commerce de Reims, on constate en effet qu'en 1880, plus de 18 millions de bouteilles sont destinées à l'étranger sur un total d'expéditions de vingt millions de bouteilles, soit les neuf dixièmes ; cette proportion décroît sans doute par la suite, en raison du développement plus rapide du marché français, mais elle est encore des trois quarts en 1900, soit près de vingt-et-un millions de bouteilles et de plus des deux tiers en 1913. D'autre part, les vins destinés à la consommation étrangère étaient en général des vins de qualité supérieure, laissant aux producteurs un bénéfice plus important que ceux destinés à la clientèle française.

Dès sa fondation, le Syndicat entra en campagne ; pour faire cesser les abus, il se servit, comme en France, de deux moyens : la méthode persuasive et l'action en justice.

Dans un certain nombre de cas, de simples lettres émanant de la Chambre Syndicale suffirent à faire renoncer les négociants étrangers à leurs pratiques : en 1889, un négociant autrichien, qui avait imité la marque « Jockey Club » appartenant à une importante maison d'Ay, offre la destruction de ses étiquettes ; en 1894, deux commerçants suisses renoncent

de bon gré à l'usage de la dénomination « Champagne » pour qualifier leurs vins mousseux.

Dans d'autres cas, une solution heureuse est due, non plus à l'intervention directe du Syndicat, mais à la pression des représentants officiels de la France à l'étranger.

En vertu d'une décision impériale du 20 mars 1896, une fabrique de vins mousseux avait été autorisée à s'installer à Odessa, sous le nom de Société Vinicole de la Russie Méridionale Henri Rœderer. Bien vite, cette société émit la prétention de libeller ses étiquettes, non plus en langue russe, comme elle l'avait fait tout d'abord, mais en langue française : « Grand vin de Champagne Henri Rœderer ; Reims Odessa. » Le Syndicat signala le cas au Ministre du Commerce ; à la demande de ce dernier, un rapport fut adressé le 13 septembre 1904 par son Président au Ministère des Affaires étrangères, d'où il fut transmis au représentant de la France à Odessa ; deux mois après, on apprenait que cette intervention avait été couronnée de succès.

Quelques années plus tard, en 1907, à la suite de démarches effectuées par le vicomte de Fontenay, consul de France à Buda-Pest, un certain nombre de négociants hongrois consentaient à faire disparaître le mot « Champagne » de leurs étiquettes et papiers de commerce.

Mais dans bien d'autres cas, seule, l'action en justice aurait pu aboutir au résultat désiré ; le Syndicat du Commerce engagea un certain nombre de procès, dont plusieurs eurent une heureuse issue. Ici, il fallait agir avec une extrême prudence, au risque d'aller à l'encontre du but poursuivi : en effet les fraudeurs, en cas d'échec de l'action intentée contre eux, sortaient munis en quelque sorte d'un brevet d'honnêteté qui leur permettait de se livrer en toute sécurité à leurs fructueuses opérations ; bien plus, de nouveaux imitateurs se levaient, pour profiter à leur tour des lacunes de la législation de leur pays.

C'est surtout en matière de contrefaçons que des résultats furent obtenus par la voie judiciaire ; les annales du Syndicat en fournissent d'assez nombreux exemples.

En Allemagne, peu après sa fondation, le Syndicat eut à s'occuper de la contrefaçon de la marque Deutz et Geldermann, appartenant à un de ses adhérents, par un sieur Ignatz Hecht, de Wurtzbourg, contre lequel fut obtenue une condamnation, confirmée en appel.

En 1885, les sieurs Hoelle et Fils, de Buda-Pest, se voyaient condamner successivement par les trois degrés de juridiction de leur pays à des peines d'amende et de prison ; leur recours en grâce était même rejeté. Quelques années plus tard, les mê-

mes négociants étaient de nouveau poursuivis pour contrefaçon de la marque Jockey Club cette fois ; moins heureux, le Syndicat fut débouté de sa demande, la loi hongroise ne punissant que les imitations serviles.

Dans le même temps, les sieurs Singer et Liebmann, de Buda-Pest furent poursuivis pour contrefaçon des marques Pommery et Greno, Louis Røederer, Monopole Sec Heidsieck et Cie, Veuve Clicquot-Ponsardin Extra-dry, G. H. Mumm et Cie et Grand Crémant Impérial Moët et Chandon ; après avoir épuisé tous les degrés de la juridiction hongroise, ils furent condamnés à de fortes amendes.

Depuis la guerre, il y a lieu de signaler, en 1928, la condamnation sévère en première instance, maintenue en appel et en cassation, d'un négociant napolitain qui avait usé des mots « Champagne » et « Reims » pour ses produits ; le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne avait chargé la Chambre de Commerce française de Naples de la conduite du procès.

Le principal obstacle que rencontrait le Syndicat dans cette lutte contre la fraude à l'étranger provenait surtout de l'insuffisance en cette matière de la législation protectrice de la plupart des Etats. La Chambre Syndicale s'en aperçut bien vite ; aussi donna-t-elle sans tarder son adhésion à la « Société de l'Union des fabricants pour la protection internationale de la propriété industrielle » dont le but était précisément de remédier à cet état de choses.

D'ailleurs, depuis quelques années, un mouvement d'opinion favorable était dessiné ; il aboutit à la Convention de Paris, signée le 20 mars 1883, et à l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891, dont les dispositions furent quelque peu renforcées par la suite, notamment par la conférence tenue à Washington le 2 juin 1911.

La Convention de Paris, à laquelle la plupart des Etats ont adhéré, prévoit la saisie à l'importation de « tout produit portant illicitement une marque de fabrique ou de commerce ou un nom commercial » (article 9), ainsi que de « tout produit portant faussement comme indication de provenance le nom d'une localité déterminée, lorsque cette indication est jointe à un nom commercial fictif ou emprunté dans une intention frauduleuse » (article 10). Si l'article 9 organisait une protection satisfaisante des marques, l'article 10, par contre, était d'une portée restreinte en ce qui concerne la protection des appellations d'origine. Courant janvier 1888, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne faisait connaître ses critiques au Ministre

du Commerce ; elles se résumaient en ces deux observations :

1° Si l'on s'en tient au texte de l'article 10, la saisie à l'importation ne peut être pratiquée que lorsque la fausse indication de provenance porte sur le nom d'une localité déterminée ; on doit en conclure que les appellations d'origine régionales, telles que l'appellation « Champagne » ne sont pas protégées par cet article ;

2° La fausse indication de provenance ne suffit pas, à elle seule, à motiver la saisie à l'importation ; il faut qu'elle soit jointe à un nom commercial fictif ou emprunté dans une intention frauduleuse, ce qui réduit considérablement l'efficacité de cette disposition.

Le Gouvernement français tint compte de ces justes remarques à la conférence de Madrid, d'où sortit l'arrangement du 14 avril 1891, d'une portée beaucoup plus grande. En voici les principales dispositions :

ARTICLE PREMIER. — Tout produit portant une fausse indication de provenance dans laquelle un des Etats contractants ou un lieu situé dans l'un d'entre eux serait, directement ou indirectement, indiqué comme pays ou comme lieu d'origine, sera saisi à l'importation dans chacun desdits Etats. La saisie pourra aussi s'effectuer dans l'Etat où la fausse indication de provenance aura été apposée, ou dans celui où aura été introduit le produit muni de cette fausse indication. Si la législation d'un Etat n'admet pas la saisie à l'intérieur, cette saisie sera remplacée par les actions et moyens que la loi de cet Etat assure en pareil cas aux nationaux.

ARTICLE 4. — Les Tribunaux de chaque pays auront à décider quelles sont les appellations qui, à raison de leur caractère générique, échappent aux dispositions du présent arrangement, les appellations régionales de provenance de produits vinicoles n'étant cependant pas comprises dans la réserve statuée par cet article.

Ce dernier article, dans sa forme primitive, ne prévoyait aucune exception ; aussi présentait-il un grave danger pour l'appellation « Champagne » qui risquait de se voir qualifiée « appellation générique » par les tribunaux étrangers et, comme telle, non protégée. Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, appuyé par la Chambre de Commerce de Reims, réclama l'addition de ce correctif : « les appellations régionales de provenance des produits vinicoles n'étant cependant pas comprises dans la réserve statuée par cet article », que la délégation française réussit à faire admettre, non sans difficultés d'ailleurs.

L'arrangement de Madrid constituait un grand progrès sur la convention de Paris. Malheureusement il ne reçut que huit

signatures : celles de la France, de la Grande-Bretagne, de l'Espagne, du Portugal, de la Suisse, de la Tunisie, du Brésil et du Guatemala (qui l'a dénoncé depuis).

Il fallait donc continuer à travailler l'opinion internationale pour obtenir de nouvelles adhésions, celles de l'Allemagne, de l'Autriche-Hongrie et de la Russie, notamment. L'Association Internationale pour la Protection de la Propriété Industrielle, fondée en 1897, s'y employa. Les congrès, tenus successivement dans les différentes capitales de l'Europe firent progresser rapidement l'idée de protection internationale des appellations d'origine dans les pays qui étaient restés en dehors de l'Union de Madrid. Les délégués du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne y prirent une part active, si bien qu'à Berlin, en 1904, les représentants de l'Allemagne durent reconnaître le caractère non générique de l'appellation « Champagne » ; l'année suivante, au congrès de Liège, le rapporteur général « put annoncer que le groupe allemand s'inclinait en ce qui concerne le mot « Champagne », et reconnaissait que l'emploi de ce mot pour désigner tout vin qui ne serait pas produit dans cette région constituait bien un acte de concurrence déloyale ». Le courant en faveur de l'adhésion de l'Allemagne à l'arrangement de Madrid était lancé ; seule, la guerre devait en retarder l'aboutissement : c'est chose faite depuis le 12 juin 1925.

L'Association Internationale pour la Protection de la Propriété Industrielle n'était pas seule à s'occuper de cette question. A partir de 1908, des congrès internationaux furent organisés par la Société Universelle de la Croix-Blanche pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques ; la loyauté commerciale y remportait chaque fois des succès. C'est ainsi qu'au premier de ces congrès, tenu à Genève en septembre 1908, le vœu suivant fut émis :

« Lorsqu'un pays a défini l'un des produits de son sol ou « de sa fabrication et établi des règlements pour protéger les-
« dits produits contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en
« être faite par ses nationaux, les autres pays devront, sur leur
« propre territoire, accorder à ces produits une protection iden-
« tique. »

A ce même congrès, des définitions du vin de Champagne et du vin mousseux furent adoptées, telles qu'elles avaient été présentées par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ; la première de ces définitions devait être consacrée peu après par le décret de délimitation de la Champagne viticole du 17 décembre 1908.

L'année suivante, au congrès de Paris, les délégués du Syn-

dicat faisaient condamner l'emploi des expressions « champagniser », « champagnisation », couramment usitées pour qualifier le travail des vins mousseux.

Il ne s'agissait là sans doute que de vœux, de définitions et de condamnations toutes théoriques ; mais cela témoignait néanmoins de l'importance du mouvement en faveur de la protection internationale de la propriété industrielle avant la guerre de 1914. Celle-ci devait la faire aboutir.

Les articles 274 et 275 du traité de Versailles ont obligé les pays vaincus à organiser la répression des fraudes relatives aux fausses indications d'origine, d'espèce, de nature ou de qualités spécifiques des produits, et, en outre, à conformer leur législation à nos lois et décrets réglementant les appellations régionales de provenance des produits vinicoles, qui leur auraient été régulièrement notifiés.

Au lendemain de la guerre, un certain nombre de conventions ont été conclues avec les Etats nouveaux : Tchécoslovaquie, Norvège, Finlande, Esthonie, Pologne, cependant que la convention de Madrid recevait de nouvelles adhésions, parmi lesquelles il faut citer celles de la Tchécoslovaquie, de l'Irlande, du Maroc et des Colonies Françaises.

Malheureusement, aujourd'hui encore, en dépit des progrès de la législation, bien des tribunaux étrangers font preuve d'une bienveillance excessive à l'égard des fraudeurs.

L'Espagne, qui a signé l'arrangement de Madrid dès 1891, tolère l'apposition du mot « Champagne » sur des bouteilles de vins mousseux quelconques du moment qu'il est accompagné de l'indication du véritable lieu de fabrication : selon ses tribunaux, l'expression « Champagne Espagnol » ne tombe pas sous le coup de la répression.

Un cas plus typique encore s'est présenté à Cuba, Etat lié avec la France, non seulement par la Convention de Madrid, mais encore par un traité spécial du 4 juin 1904, dont l'article 5 considère comme répréhensible « le fait d'apposer sur un produit une fausse indication de provenance ». Une maison de la Havane offrait au public des vins mousseux d'origine espagnole, qualifiés « Champagne » dans ses prospectus ; le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, assuré de l'appui diplomatique du Gouvernement Français, voulut mettre un terme à cet abus en s'adressant aux tribunaux cubains : or, le tribunal de la Havane (10 avril 1912), puis la Cour Suprême (décembre 1912) repoussèrent l'un et l'autre sa demande, sous prétexte que l'article 5 de la convention franco-cubaine ne jouait pas en l'espèce, le mot « Champagne » ne figurant ni sur les

bouteilles ni sur les étiquettes, ni sur l'emballage, mais seulement dans la publicité.

Aussi l'œuvre du Syndicat n'est-elle pas encore achevée dans ce domaine. Sa tâche dans le passé a parfois été pénible, il l'a accomplie sans défaillance cependant ; c'est ainsi qu'en 1885, il a dû prononcer l'exclusion de deux de ses membres coupables d'avoir créé en Allemagne et dans le Grand Duché de Luxembourg des établissements destinés à la manutention et au commerce des vins de Champagne, contrairement aux usages loyaux.

§ 4

LES QUESTIONS DOUANIÈRES

L'importance de la vente des vins de Champagne à l'étranger a nécessairement amené le Syndicat à s'intéresser tout particulièrement aux questions douanières.

La politique libérale inaugurée par Napoléon III avec le traité franco-anglais du 23 janvier 1860, s'était traduite par une augmentation considérable des exportations de vins de Champagne, ainsi qu'on peut en juger par la statistique suivante :

Période	Moyenne annuelle (bouteilles)	Augmentation sur la période précédente
1852-1860	7.334.973	
1861-1870	10.052.651	37 %
1871-1880	15.655.699	55 %
1881-1890	17.638.831	13 %
1891-1900	19.605.486	11 %
1900-1910	21.970.578	12 %

Ces chiffres expliquent pourquoi le système du libre-échange a toujours eu de chauds partisans parmi les négociants en vins de Champagne.

Le Syndicat lui-même en fut un ardent défenseur. Lorsqu'il fut question en France de dénoncer, à leur expiration en 1891, les traités de commerce conclus avec l'Espagne, le Portugal, la Suisse, la Belgique, les Pays-Bas, la Suède et la Norvège et de revenir à une politique plus protectionniste, le Ministre du Commerce invita les différents groupements professionnels français à donner leur avis à ce sujet : la Chambre Syndicale de Reims, consultée par une circulaire du 23 décembre 1889, émit le vœu que fussent conclus de nouveaux traités dans l'es-

prit de ceux de 1860, et protesta contre toute augmentation des tarifs en vigueur. Mais la France était entraînée dans le courant protectionniste et les tarifs mis en vigueur en 1892 furent loin de donner satisfaction au Syndicat, qui adressa un manifeste aux députés et sénateurs.

Au cours des vingt années qui suivirent, en dépit des protestations répétées, des rapports adressés aux négociateurs français, les tarifs douaniers appliqués aux vins mousseux à leur entrée à l'étranger ne cessèrent de s'élever.

Au lendemain de la guerre, une série de récoltes déficitaires, dues à la destruction partielle du vignoble et à des conditions météorologiques défavorables, fit craindre aux négociants champenois l'épuisement de leurs stocks, qui tombèrent de 180 millions de bouteilles en 1908 à moins de 100 millions en 1927 ; aussi l'élévation des tarifs douaniers dans les différents pays attira-t-elle moins l'attention et ne souleva-t-elle que peu de protestations. Mais lorsque les vignes reconstituées furent en mesure de produire, lorsque la loi de 1927 (1) fut venue élargir la zone de production des vins de Champagne, lorsqu'une succession d'années de récoltes abondantes eut jeté sur le marché une quantité considérable de vin, dissipant toute crainte de disette, la question douanière recouvra toute son acuité.

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne reprit la lutte ; ses doléances furent en général bien accueillies par les pouvoirs publics, mais la situation ne se trouva nullement améliorée pour cela. Les négociateurs français avaient pris l'habitude de considérer les vins de Champagne et les vins mousseux comme les victimes nécessaires de la guerre de tarifs ; ils les abandonnaient trop facilement aux rigueurs des nations étrangères pour obtenir par ailleurs des concessions en faveur d'autres produits français.

Un fait surtout parut inadmissible au Syndicat : l'inégalité de traitement des vins mousseux et des vins non mousseux, dits tranquilles ; il lui sembla anormal qu'un vin mousseux fut frappé à son entrée dans la plupart des Etats étrangers de droits souvent très supérieurs à ceux applicables aux vins de Bourgogne ou de Bordeaux, vendus pourtant sensiblement le même prix, mais rangés dans la catégorie des vins tranquilles. Le tableau suivant donne une idée de cette différence de traitement en 1932 :

(1) V. infra, p. 168 et suiv.

Etats	Vins de Champagne et vins mousseux	Vins non mousseux
	(francs par bouteille)	(francs par bouteille)
Angleterre	11 40	2 15
Belgique	9 »	3 30
Pays-Bas	6 »	2 »
		(plus 13 % ad valorem)
Allemagne	30 »	5 75
Italie	28 »	5 »
		(plus 15 % ad valorem)
Suisse	12 »	2 80
		(plus 4 % ad valorem)
Suède	14 40	3 75
République Argentine	22 »	2 10

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne s'assura l'appui du Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée, qui saisit de la question la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie lors de son congrès tenu à Cognac les 27 et 28 avril 1933 ; il obtint aussi le concours du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux et de la Commission d'Exportation des vins de France.

Grâce à cette action concertée, il semble bien que depuis quelque temps les intérêts de la Champagne soient mieux compris par les pouvoirs publics français et par suite mieux défendus. D'autre part, les Etats Etrangers paraissent comprendre, eux aussi, que par l'exagération des tarifs, ils ont anéanti l'importation d'un grand nombre de produits, se privant ainsi d'une source de recettes considérables, sans profit pour leurs industries nationales, nullement concurrencées par ces produits.

La thèse de l'égalité des vins mousseux et des vins tranquilles a fait des progrès au cours de ces dernières années : elle a été admise par la Finlande lors de la convention signée avec la France en mars 1933 ; dans les traités conclus avec la Suède au même moment et la Norvège, en avril 1933, une réduction de 75 pour cent a été appliquée à nos vins mousseux, les mettant de la sorte sensiblement à égalité avec les autres vins ; en Esthonie, les droits de douane frappant les vins de Champagne sont tombés de 50 francs à 7 fr. 50 par bouteille, tandis qu'en Italie, courant juillet 1934, ils étaient réduits de 25 pour cent.

Un mouvement moins protectionniste semble donc se dessiner. La Commission d'exportation des vins de France lutte pour restreindre les dégâts causés par la politique de contingentements.

La nécessité de cette action apparaît de façon évidente lors-

qu'on jette un regard sur les statistiques relatives aux exportations de vins de Champagne : on constate, en effet, qu'en 1932, celles-ci sont tombées à 4.386.512 bouteilles, chiffre inférieur à ceux atteints en 1918, en 1871 et même en 1850, et que, dans la période qui va de 1931 à 1935 inclusivement, elles se sont péniblement maintenues au niveau des exportations effectuées vers 1860.

§ 5

LA PROPAGANDE

Pendant longtemps, la propagande ne fut qu'une des préoccupations secondaires du Syndicat : ses adhérents faisaient eux-mêmes une large publicité qui portait ses fruits ; son intervention ne s'imposait donc pas.

Cependant, avant la guerre, il avait compris tout le profit que le commerce des vins de Champagne pouvait tirer d'une représentation digne de lui aux expositions nationales et internationales et que seul il pouvait assurer cette représentation.

C'est pourquoi il fit de gros efforts financiers pour figurer dignement aux expositions universelles de Paris en 1898 et en 1900. En 1900, notamment, un pavillon somptueux fut édifié par ses soins ; deux millions de personnes le visitèrent, vivement intéressées par un ensemble de tableaux, de gravures représentant divers aspects du vignoble champenois, des scènes de vendanges, le travail du vin dans les caves ; en cinq mois 56.000 bouteilles de vin de Champagne furent travaillées sous les yeux du public. Les dépenses engagées avaient été supérieures à 400.000 francs.

Le Syndicat participa d'ailleurs à d'autres expositions, où il obtint les plus hautes récompenses : Bordeaux 1895 et 1907, Liège 1905, Milan 1906, Londres 1908, Nancy 1909, Bruxelles 1910, Roubaix 1911, Gand 1913, Lyon 1914 ; il prêta en outre son concours à un certain nombre de manifestations du même genre, auxquelles plusieurs de ses adhérents avaient décidé une participation collective.

Dans la plupart des expositions, les représentants du Syndicat assurèrent la police de l'appellation « Champagne » : à plusieurs reprises, ils obtinrent le retrait de vins exposés sous des étiquettes mensongères ; dans les jurys dont ils firent partie, ils s'opposèrent toujours à l'examen des produits portant de fausses appellations d'origine.

Après la guerre, le Syndicat représenta le vin de Champa-

gne à un certain nombre d'expositions, de foires, de salons, et principalement à l'exposition de Bruxelles en 1935; mais tous ses efforts de propagande tendirent vers un autre but.

En 1919, la campagne anti-alcoolique, qui, depuis trente ans s'exerçait dans les pays anglo-saxons sans que personne y prît garde en France, venait de parvenir à ses fins.

Aux Etats-Unis, en 1917, le Congrès avait adopté une résolution tendant à interdire la fabrication, la vente, le transport des liqueurs enivrantes, ainsi que leur importation ou leur exportation; cette résolution, ratifiée par trente-six Etats, devint, le 29 janvier 1919, le dix-huitième amendement à la Constitution. Quelques mois plus tard, la portée de cet amendement était précisée par le Volstead Act; enfin, le 23 novembre 1921, le Willis Campbell Bill venait renforcer sérieusement la prohibition. La Champagne voyait se fermer un débouché moyen de plus de trois millions et demi de bouteilles.

Une partie du Canada, puis la Finlande et l'Islande sacrifièrent à l'idéal prohibitionniste.

Ailleurs, dans les Etats Scandinaves et dans certaines provinces canadiennes notamment, la lutte contre l'alcoolisme se traduisit par des mesures moins radicales; les pouvoirs publics se contentèrent de contrôler les importations en instituant un régime de monopoles; mais ils ne purent résister au désir d'en tirer profit, en sorte que les vins vendus dans leurs magasins revenaient à des prix excessifs aux consommateurs, qui rapidement s'en détournèrent.

Qu'aurait pu faire le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne contre un mouvement d'une telle puissance? Solliciter l'intervention du Gouvernement français? Il n'y fallait pas songer. Organiser directement des campagnes dans les Etats à tendances prohibitionnistes? Même si c'eût été possible, c'eût été fort maladroit. Puisque c'était par la propagande que les ligues antialcooliques avaient obtenu la prohibition, c'était par la propagande qu'il fallait la combattre; mais un mouvement de grande envergure seul avait quelques chances de succès. Les négociants le comprirent parfaitement et s'organisèrent.

En août 1919, le Comité International du Commerce des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs, au sein duquel le Syndicat était fortement représenté, resserrait les liens existant entre les différentes branches menacées du commerce des boissons et les viticulteurs en créant la Commission de la Défense mondiale des produits vinicoles, à laquelle dix-huit maisons, membres du Syndicat, fournirent d'importants subsides. Le

même comité organisa à Paris, le 17 mai 1920, une réunion dite Conférence de défense mondiale des produits vinicoles, qui groupa un nombre important de délégués des différentes nations.

Peu après fut créée la Ligue Internationale des adversaires des prohibitions, qui devait jouer un rôle capital. Une première assemblée eut lieu à Lausanne le 23 septembre 1921, sous la présidence du comte de Mun, alors président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne. Ce fut le point de départ d'une série de conférences tenues successivement dans les principales capitales de l'Europe.

En 1922, le Président du Syndicat envisagea le groupement des représentants des différentes régions vinicoles de France en vue de la défense du Commerce d'exportation des vins ; le 15 février, ce projet avait abouti à la création de la « Commission d'exportation des vins de France » présidée aujourd'hui par celui qui en avait été le promoteur ; les adhérents du Syndicat se sont imposés de lourds sacrifices pour soutenir l'action de cet organisme dans les pays où régnait la prohibition.

La propagande tendit à un double but, d'abord enrayer les progrès de l'idée prohibitionniste dans les pays qui lui paraissaient favorables, ensuite faire supprimer la prohibition là où elle avait triomphé.

Dans chaque pays, les adversaires de la prohibition utilisèrent la propagande qui leur parut le plus efficace ; si, bien souvent, elle fut soutenue discrètement par des subventions étrangères, par contre, elle fut toujours dirigée dans chaque Etat par ses ressortissants, de façon à éviter toute complication et à lui donner le maximum d'efficacité.

Les résultats ne se firent pas attendre. A l'assemblée générale du 14 novembre 1924, le Président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne pouvait annoncer le recul de la poussée antialcoolique : dans bien des Etats, on se refusait à voter la prohibition. En 1926, le référendum norvégien marquait une nouvelle défaite des prohibitionnistes, tandis que les élections aux Etats-Unis témoignaient d'une évolution très nette de l'opinion américaine. Il fallut cependant attendre jusqu'en 1933 le retour de ce pays au régime de la liberté, pour que les adversaires de la prohibition pussent célébrer leur victoire définitive.

On pourrait être tenté de croire que la faillite du « régime

sec » marquait la fin de la lutte pour le Syndicat : il n'en fut rien.

Lorsque, pendant plusieurs années consécutives, des nations entières se trouvent privées de la consommation d'un produit, le besoin de ce produit s'atténue et peut même disparaître complètement parfois. Il faut tenir compte de ce fait pour expliquer la diminution des exportations de vins de Champagne depuis 1914 : la guerre contribua à détourner de ce vin bon nombre de consommateurs ; dans l'après-guerre, les difficultés économiques et financières de certains Etats, les prohibitions et monopoles dans d'autres, des droits de douane et des taxes intérieures excessifs dans la plupart accentuèrent cet abandon. C'est ainsi que les Etats-Unis, importateurs de plus de trois millions et demi de bouteilles avant 1913, en importèrent à peine deux millions de bouteilles en 1934, au lendemain de la levée de la prohibition, alors que leurs caves étaient à reconstituer.

Depuis la guerre, il a donc été nécessaire par la propagande, de ressusciter un besoin que les circonstances avaient atténué ou fait disparaître ; concurremment, pour compenser le déficit des exportations, il a fallu développer la consommation des vins de Champagne en France.

Dans l'accomplissement de cette tâche, le Syndicat a agi soit seul, soit en concours avec d'autres groupements.

En 1922, avait été créé un Comité de propagande des vins de Champagne comprenant des représentants du Syndicat du Commerce des vins de Champagne et de divers autres syndicats et associations intéressés directement ou indirectement à la vente de ces vins. Il s'occupa plus particulièrement de la participation aux différentes expositions, publia dans les journaux et grandes revues d'information des articles illustrés de photographies. Par ses soins fut éditée une brochure agréablement présentée, d'une lecture intéressante, sur le Vignoble et le Vin de Champagne ; cet opuscule, traduit en plusieurs langues a connu un grand succès ; il a été diffusé à plus d'un million d'exemplaires ; le journal américain *New York Herald* en a demandé en 1924 la reproduction dans son numéro de Noël.

Le Syndicat fut représenté également au sein du comité de propagande, institué en 1931 par la Commission de Propagande et de Défense du Vin de Champagne ; ce comité, doté de subventions diverses a fait une large propagande en France au cours des dernières années.

Enfin, en décembre 1931, le Syndicat a mis à l'étude un projet de commission spéciale de propagande qui a vu le

jour quelques mois après; cette commission, dépendant uniquement de lui, a entrepris dernièrement avec son appui financier la réalisation d'un film intitulé « Le Vin du Bonheur ».

Ces efforts semblent ne pas devoir rester vains; la modicité des prix aidant, la consommation des vins de Champagne en France vient d'atteindre en 1936 son maximum avec 24.990.157 bouteilles, alors qu'à la veille de la guerre, elle ne dépassait pas dix millions de bouteilles.

§ 6

LES QUESTIONS FISCALES

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne fut souvent aux prises avec le fisc, non seulement en France, mais même à l'étranger.

En France, la question des droits de consommation sur les sucres le préoccupa à maintes reprises et nécessita de nombreuses interventions de sa part. Elle se présenta d'ailleurs sous deux aspects différents.

Dès sa fondation, le Syndicat demanda l'exonération du droit de consommation sur le sucre incorporé dans les vins de Champagne destinés à l'exportation, en invoquant ce principe de notre droit fiscal, qu'une taxe de consommation ne peut être perçue qu'autant que le produit assujéti est consommé sur le territoire même de la France; application de ce principe avait d'ailleurs été faite aux vins et alcools, lesquels circulent jusqu'à la frontière accompagnés d'un simple acquit-à-caution. Pour garantir les droits du Trésor, la Chambre Syndicale étudia et proposa un système analogue à celui que l'Administration des contributions indirectes appliquait déjà à l'alcool additionnel : les quantités de sucre expédiées des raffineries aux maisons de vins de Champagne seraient accompagnées d'acquits-à-caution qui à l'arrivée des sucres seraient déposés au bureau de la régie; dans chaque maison, un compte serait tenu pour les sucres de la même manière que celui tenu pour l'alcool; les sorties de vin étant contrôlées par l'Administration, il lui serait facile de déterminer chaque année la proportion moyenne de sucre contenue dans les vins exportés, et par suite de liquider le montant de la taxe due à raison de la consommation nationale.

Saisi de cette demande et de ce projet, le Directeur général de l'Administration des contributions indirectes, puis le Ministre

des Finances opposèrent un fin de non recevoir. Le principe invoqué, fut-il répondu, ne joue pas en l'espèce, car le sucre n'existe plus en nature à la sortie de la maison de commerce ; il se trouve fondu dans un mélange qui lui a fait perdre son individualité ; sans doute l'alcool additionnel jouit-il d'une exemption de droit, lorsque le vin dont il a servi à élever le titre alcoolique est expédié à l'étranger, mais il s'agit là d'une exception accordée en raison des droits élevés qui frappent la circulation de l'alcool ; cette exception ne pourrait être étendue aux sucres qui sont passibles de droits beaucoup plus modérés : 53 fr. 50 par 100 kilogrammes.

C'était un échec complet. Cependant, tout espoir n'était pas perdu, puisqu'en décembre 1911, à la suite de nouvelles démarches, l'Administration adressait à la Chambre Syndicale un questionnaire ayant pour objet de préciser les modalités d'application envisagées. Depuis, la question semble avoir été abandonnée ; mais il se pourrait qu'un jour l'Administration se montre plus conciliante et consente l'exonération demandée.

Peu après ce premier échec, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne et la Chambre de Commerce de Nantes demandèrent que les sucres candis employés pour la prise de mousse et le dosage, ainsi que nous l'avons expliqué, fussent admis à bénéficier de la même modération de tarif que les sucres bruts et raffinés utilisés au sucrage des moûts avant leur fermentation ; en effet, aux termes des articles 1^{er} et 2 de la loi du 29 juillet 1884, les premiers étaient soumis à une taxe de consommation de 53 fr. 50 par 100 kilos, alors que les seconds acquittaient seulement un droit de 20 francs. Cette fois, les démarches aboutirent et la loi du 23 mai 1887 mit fin à la différence de traitement de ces deux catégories de sucre.

Ce ne furent pas les seules interventions du Syndicat en matière fiscale.

En 1896, ayant eu connaissance d'un projet de loi tendant à établir une taxe de trente centimes par bouteille sur les vins dont le prix de vente était supérieur à quatre francs, deux membres de la Chambre Syndicale furent délégués auprès du Ministre des Finances pour obtenir l'abandon de ce projet ; appuyée par M. de Montebello, député de la Marne, cette démarche fut couronnée de succès.

A la suite d'interventions du Syndicat, les taxes d'octroi frappant les vins de Champagne à leur entrée à Paris et à Marseille furent supprimées en 1900. Deux ans plus tard, la suppression des octrois de Reims ayant été envisagée, une taxe de remplacement sur les bouteilles vides fut proposée ; ce projet, en

dépît de l'opposition très vive du Syndicat et de la Chambre de Commerce, fut voté par le Conseil municipal; mais les protestations des intéressés triomphèrent devant la Commission parlementaire chargée de son examen.

En décembre 1926, certaines municipalités de la Marne, à la recherche de nouvelles ressources, soumirent à la Chambre Syndicale un projet de taxe sur les vins de Champagne; le taux de cette taxe était fixé à vingt-cinq centimes par bouteille. Une démarche auprès du Gouvernement et des Groupes agricoles et viticoles de la Chambre fit renoncer les municipalités à leur projet.

Pendant la guerre, les nécessités budgétaires avaient amené les Chambres à voter la loi du 31 décembre 1917, instituant une taxe, dite de luxe, sur les produits somptuaires; une loi du 25 juin 1920 en fixa le taux à quinze pour cent en ce qui concerne les vins fins. Cette taxe, qui avait pesé lourdement au cours de la crise de 1921, devint intolérable et souleva de vives protestations en Champagne. Le Syndicat du Commerce ne resta pas étranger à ce mouvement : le 21 octobre 1921, ses représentants rencontrèrent à Epernay ceux du Syndicat Général des Vignerons, des industries et du commerce locaux; un ordre du jour demandant la réduction de la taxe de luxe de quinze pour cent à cinq pour cent fut voté. Le 28 décembre suivant, une délégation était reçue à Paris par le Président du Conseil, entouré des ministres des Finances, du Commerce et de l'Agriculture, à qui furent remis l'ordre du jour voté précédemment, ainsi qu'une pétition revêtue de 35.000 signatures; en dépit de la remarquable intervention de M. Bertrand de Mun, président du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, le ministre des finances, M. Paul Doumer, se montra inflexible : la taxe de luxe sur les vins fins fut maintenue. Cependant d'autres organismes vinrent appuyer la demande des représentants de la Champagne, la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie et la Commission d'exportation des vins de France notamment, si bien que quatorze mois plus tard la taxe de luxe sur les vins était supprimée à compter du 1^{er} mars 1923.

Enfin, en 1929, le Syndicat donna son adhésion à la Ligue des Syndicats et Groupements de négociants et importateurs de vins pour la réforme de l'impôt sur le chiffre d'affaires; il contribua ainsi au remplacement de cet impôt, qui présentait le grave inconvénient de frapper plusieurs fois le même produit, par une taxe unique, perçue en même temps que le droit de circulation sur les vins, c'est-à-dire au moment de la délivrance du congé par l'administration des contributions indirectes.

A l'étranger également, le Syndicat eut à défendre les intérêts de ses adhérents contre les exigences du fisc.

Dès 1885, l'administration britannique émit la prétention de percevoir l'impôt sur le revenu (Income-tax) sur les bénéfices réalisés par les exportateurs français en Grande-Bretagne, qui, à défaut de domicile, succursale ou établissement quelconque dans ce pays, y étaient représentés par des agents attitrés.

La Chambre de Commerce de Reims, saisie de la menace qui pesait sur le commerce des vins de Champagne, se fit l'interprète des revendications du Syndicat auprès des ministres compétents. L'avocat conseil de l'ambassade française à Londres, consulté par le Ministre des Affaires Etrangères, conclut au bien fondé de la prétention du fisc anglais.

Sur les conseils du Syndicat, les agents des maisons françaises à Londres, mis en demeure de fournir la déclaration des bénéfices réalisés par celles-ci sur les vins importés en territoire britannique, constituèrent l'Association pour la défense des agents du commerce étranger.

Plusieurs maisons de vins de Champagne furent poursuivies et condamnées pour défaut de paiement de l'income-tax ; les démarches de la Chambre Syndicale, l'intervention diplomatique n'aboutirent à aucun résultat et la partie semblait définitivement perdue lorsque, en 1896, la thèse du Syndicat triompha devant la Chambre des Lords, qui, contrairement aux arrêts des Cours inférieures, décida que les maisons de commerce étrangères, représentées en Angleterre par de simples agents, ne pouvaient être soumises à l'impôt sur le revenu.

§ 7

LA DOCUMENTATION PROFESSIONNELLE

Le secrétariat est devenu un centre de documentation et d'information professionnelle, qui rend des services très appréciables aux membres du Syndicat du Commerce des vins de Champagne.

Ils y trouvent en effet une bibliothèque qui s'est enrichie au cours des années d'un nombre important de volumes et possède un ensemble complet de revues et de journaux concernant tout ce qui intéresse le commerce des vins et la propriété commerciale.

Le secrétariat tient un contrôle suivi de la production et de la consommation des vins de Champagne dans le monde entier,

au moyen des statistiques établies par la régie des contributions indirectes et l'Administration des douanes. Bien avant que le législateur ait imposé aux viticulteurs la déclaration de récolte, il avait dressé un tableau indiquant, dans chaque commune du vignoble champenois, la situation et la superficie des parcelles de vigne possédées par chaque propriétaire, de manière à permettre de déterminer chaque année, d'une façon suffisamment précise, l'importance de la récolte et établir en connaissance de cause le prix d'achat du raisin, sans être influencé par les bruits tendancieux que pouvaient faire courir à ce sujet les intéressés.

En 1908, le secrétariat procéda, au moyen de questionnaires adressés aux ambassadeurs, aux agents et aux ministres consulaires, à une vaste enquête sur les tarifs douaniers et les formalités auxquelles était assujettie l'entrée des vins mousseux dans les différents Etats, ce qui lui permit en 1910 de faire éditer une brochure donnant tous les renseignements nécessaires aux exportateurs de ces vins ; depuis, il s'est toujours tenu au courant des modifications apportées et les a signalées en temps utile.

Au même moment fut créé un répertoire des marques de fabrique et de commerce relatives aux vins de Champagne et vins mousseux ; les négociants peuvent ainsi se renseigner le cas échéant sur les antériorités de marques et déceler les noms des propriétaires de marques de fantaisie.

Au lendemain de la guerre, le secrétaire du Syndicat entreprit une œuvre fort importante : la constitution de dossiers économiques pour chaque pays. Dans le rapport présenté à l'assemblée générale du 16 novembre 1922, le président du Syndicat explique en ces termes l'utilité de ces dossiers :

« Il ne suffit plus en effet aujourd'hui de savoir ce que de-
« vient le commerce des vins de Champagne dans un pays,
« quelles sont les charges qui le frappent, le nombre des cais-
« ses ou bouteilles importées ; il faut en outre être suffisam-
« ment documenté d'une manière générale sur le commerce et
« l'industrie du pays, sur ses importations et ses exportations,
« sur les tendances de sa politique, sur les lois projetées, pour
« pouvoir suggérer aux négociateurs des accords commerciaux
« les concessions ou les exigences qui apparaissent possibles au
« regard de tel ou tel pays ; en vue d'obtenir des atténuations
« aux droits exagérés qui, presque partout, atteignent nos vins,
« ou pour nous opposer aux mesures qui entraveraient nos ex-
« portations. »

Enfin, le Syndicat maintient le contact avec ses membres, en dehors des assemblées générales au moyen de circulaires et de bulletins d'information ; les faits nouveaux, présentant un caractère d'urgence, leur sont signalés par des circulaires ; quant aux bulletins d'information, dont l'origine remonte au 15 mars 1909, et qui paraissent périodiquement, ils sont constitués par des extraits de publications, journaux, revues, rapports consulaires, informations ministérielles susceptibles d'intéresser les négociants en vins de Champagne.

Etude et information, tel est le rôle essentiel du Secrétariat.

§ 8

LA VIGNE ET LE VIGNERON

Il n'est peut-être pas inutile de faire remarquer qu'en dehors des grandes manifestations où négociants et vignerons ont marché la main dans la main pour la défense de leurs intérêts communs, ainsi que nous le verrons plus loin, la solidarité qui unit les uns et les autres s'est traduite, du côté des négociants, plus souvent qu'on pourrait le croire, par une certaine sollicitude à l'égard de la vigne et du vigneron, de même, il est vrai, que ce dernier n'est jamais resté indifférent aux difficultés rencontrées par le Commerce.

Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a plus particulièrement témoigné l'intérêt qu'il porte à la vigne champenoise en deux circonstances : la lutte contre le mildew, la lutte contre le phylloxera.

Longtemps, le mildew fut un des fléaux de la vigne contre lequel le vigneron était à peu près complètement désarmé. Il y a cinquante ans environ, on découvrit un procédé qui, à l'usage, se révéla très efficace : c'était le traitement par les bouillies cupriques. Un certain nombre de membres du Syndicat, propriétaires de vignobles importants, l'expérimentèrent et s'en trouvèrent satisfaits. La Chambre Syndicale comprit qu'il était de son devoir de le vulgariser : à cet effet elle adressa, le 29 mars 1886, une circulaire à tous les maires des communes viticoles de la Marne ; puis elle obtint, par l'intermédiaire de la Chambre de Commerce de Reims, un arrêté préfectoral invitant les viticulteurs à combattre le mildew par la pratique du sulfatage des vignes ; enfin pour vaincre les résistances des vignerons, toujours méfiants, elle fit procéder à Ay, l'année suivante, en présence d'un grand nombre de propriétaires et de maires des

communes du vignoble, à des expériences qui convainquirent les intéressés. Grâce à l'initiative du Syndicat du Commerce, la Champagne se trouve dotée aujourd'hui d'une arme efficace contre le mildew.

Peu après, un fléau plus redoutable faisait son apparition en Champagne : le phylloxéra, ce terrible insecte qui tue inexorablement la vigne en en détruisant les racines. Instruit du désastre qu'il avait causé dans les autres régions, dans le Midi notamment, et en prévision de son apparition dans le vignoble champenois, le Syndicat, dès 1889, envisagea la nomination d'une commission chargée d'étudier les moyens de le combattre. Nous verrons au chapitre suivant les efforts inouïs accomplis pour constituer le Syndicat antiphyllloxérique, puis après l'échec de celui-ci, l'Association Viticole Champenoise. Par la création de cet organisme, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a rendu les plus grands services à la viticulture champenoise.

La sollicitude du commerce ne s'arrêta pas là d'ailleurs ; les vigneron eux-mêmes en furent les bénéficiaires dans certaines circonstances particulièrement pénibles pour eux.

En 1908, la récolte en Champagne fut presque totalement détruite par le mildew ; la situation des vigneron, rendue déjà précaire par la fraude et les frais considérables de reconstitution des vignes phylloxérées, devint désespérée. Le 25 septembre, les membres du Syndicat, réunis en assemblée extraordinaire, votèrent le double principe de dons en nature et d'avances à la Caisse Régionale Agricole pour venir en aide aux vigneron. En exécution de cette décision, ils versèrent une somme de quatre cent mille francs destinée à l'achat de sulfure de carbone et de sulfate de cuivre, produits employés dans la lutte contre le phylloxéra et contre le mildew, qui furent distribués par l'intermédiaire de l'Association Viticole Champenoise ; puis ils mirent à la disposition de la Caisse Régionale de Crédit Agricole de Reims une somme de 700.000 francs, qui, avec les avances proportionnelles de l'Etat, permit à cet établissement de consentir des prêts aux vigneron pour une somme supérieure à trois millions de francs.

Dans les années qui suivirent, la détresse du vigneron ne faisant que s'aggraver, les maisons de vins de Champagne poursuivirent leurs efforts, à la demande de leur Chambre Syndicale. Nombre d'entre elles consentirent des avances très importantes aux vigneron qui avaient continué de leur livrer leurs récoltes ; en même temps, elles acceptèrent de cautionner les em-

prunts qu'ils avaient contractés aux caisses de crédit agricole. En 1910, le montant des prêts ainsi garantis était supérieur à 2.100.000 francs; en 1911, sur 5.750 billets et mandats escomptés par la Caisse régionale de Reims, 2.692, représentant ensemble 2.473.150 francs, ont été cautionnés par les membres du Syndicat. A l'assemblée extraordinaire du 14 décembre 1912, ceux-ci votèrent une subvention spéciale de 150.000 francs destinée aux vignerons; en 1913, les sommes cautionnées par les maisons de vins de Champagne s'élevèrent à 1.290.044 francs.

Enfin, après la guerre, lorsque le Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée entreprit de nombreux procès contre les communes du département de l'Aube qui revendiquaient le droit à l'appellation « Champagne », le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne lui adressa des subventions s'élevant ensemble à 40.000 francs.

§ 9

LE SYNDICAT ET LA GUERRE

Si, pendant la guerre de 1914, l'activité commerciale se trouva considérablement diminuée à Reims, en raison de la proximité des lignes allemandes, il n'en fut pas de même à Epernay, que vingt-cinq kilomètres séparaient des champs de bataille.

Les exigences des industries de guerre mirent en difficulté le commerce des vins de Champagne; le secrétariat du Syndicat, qui avait été transféré à Paris, s'employa à les résoudre. Il lui fallut notamment intervenir au bureau des métaux, pour faire réserver aux fabricants d'agrafes, muselets et plaques, les quantités de fer nécessaires à la fabrication de ces fournitures; il dut entreprendre également des démarches pour obtenir de l'alcool, du liège d'Espagne.

La guerre terminée, il fut chargé par le directeur de l'Information Economique au Ministère du Commerce de procéder à une enquête en vue de déterminer approximativement le montant global des pertes subies du fait des hostilités par les maisons de vins de Champagne. Cette enquête révéla une perte totale d'environ soixante-douze millions de francs s'appliquant pour vingt millions aux immeubles, vingt millions aux vins, marchandises, matériel et outillage et pour le surplus aux créances sur les pays ennemis et sur la Russie.

Pour faciliter à ses adhérents le recouvrement de leurs créances sur les pays ex-ennemis, le Syndicat créa un service

spécial, placé sous le contrôle direct de son secrétaire. Ce service accomplit sa tâche à la satisfaction de tous ceux qui y eurent recours, obtenant de l'office de compensation des crédits s'élevant à près de vingt-cinq millions de francs, soit, à quelques milliers de francs près, le montant des recouvrements qui lui avaient été confiés.

CHAPITRE II

LA DÉFENSE DE LA VIGNE

Nous avons déjà dit que la constitution des syndicats en Champagne avait répondu à des besoins. La protection contre la concurrence déloyale fut la raison d'être du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ; la défense de la vigne est à l'origine des syndicats de vigneron. Mais tandis que le premier eut une naissance facile, il n'en fut pas de même pour les seconds, qui ne virent le jour qu'à la suite d'une tentative malheureuse et grâce aux encouragements d'une association de négociants en vins de Champagne : l'Association Viticole Champenoise.

Bien que poursuivant un but unique, la lutte contre le phylloxera, ces syndicats eurent une heureuse influence sur l'esprit des vignerons ; ils furent pour ceux-ci l'illustration de ce que pouvait l'union, dans une profession où les moyens de chacun sont très limités ; ils ont préparé ainsi, involontairement d'ailleurs, le mouvement beaucoup plus vaste d'où allait sortir, quelques années plus tard, la Fédération des Syndicats de la Champagne, véritable représentant des intérêts généraux des viticulteurs champenois.

Nous allons étudier dans ce chapitre :

1° Le grand Syndicat antiphyllloxérique, premier essai de groupement des vignerons ;

2° L'Association Viticole Champenoise et les Syndicats antiphyllloxériques locaux.

SECTION I

**L'invasion phylloxérique
et la Grand Syndicat Antiphyloxérique**

Le phylloxera, après avoir ravagé les vignobles du midi de la France, où il avait fait son apparition quelques années avant la guerre de 1870, progressait lentement vers le Nord.

Bien avant qu'il ne constituât une menace sérieuse pour la Champagne, le préfet du département de la Marne, par arrêté du 25 novembre 1879, avait créé un comité central d'études et de vigilance, dont l'activité se borna à quelques voyages dans le Midi et le Bordelais, où il étudia les moyens mis en œuvre pour combattre le fléau ; il essaya aussi, sans grand succès d'ailleurs, ni sans grand empressement, de faire respecter dans le département les lois des 15 juillet 1878 et 2 août 1879, qui avaient interdit l'introduction de plants américains.

C'est seulement en 1885, que le phylloxera commença à susciter de sérieuses inquiétudes en Champagne, lorsqu'on en découvrit des traces à Vimpelles, dans le département de Seine-et-Marne, à quatre-vingts kilomètres d'Épernay ; une délégation de viticulteurs se rendit sur les lieux ; le comité de vigilance proposa le groupement des négociants et des vignerons en vue de l'arrachage des foyers de phylloxéra, mais le risque paraissait encore trop lointain pour que ce sage conseil eût quelque chance d'être suivi.

Cinq ans plus tard, en 1890, le terrible insecte était signalé à Tréloup, aux confins du vignoble champenois ; peu après, on constatait sa présence à Dormans, à Vincelles, à Champvoisy. Le comité de vigilance donna l'alarme ; cette fois, il était urgent d'organiser la lutte.

Une loi du 15 décembre 1888 venait d'autoriser la création d'associations syndicales pour l'application des moyens propres à combattre le phylloxera ; ces associations devaient grouper les deux tiers des propriétaires représentant les trois quarts de la surface des vignes ou les trois quarts des propriétaires représentant les deux tiers de la surface des vignes ; elles étaient constituées pour une durée de cinq ans à l'expiration de laquelle elles pouvaient être renouvelées pour même période.

L'invasion phylloxérique intéressait au plus haut point la plupart des membres du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, propriétaires d'importants vignobles ; aussi leur

Chambre Syndicale prit-elle l'initiative de la création, conformément à la loi du 15 décembre 1888, d'une vaste association comprenant tous les viticulteurs de la Champagne : à cet effet, elle nomma une commission, à laquelle furent adjoints trois techniciens.

Cinq maisons de vins de Champagne souscrivirent une mise de fonds de vingt-cinq mille francs; puis, le 19 août 1890, adressèrent au préfet une demande d'autorisation de l'association projetée.

Le plus délicat restait à faire : décider les vigneronns à se grouper pour combattre le fléau. M. Doutté, professeur départemental d'agriculture, prêcha la croisade contre le phylloxéra; il lui fallut vaincre bien des résistances, bien des préventions aussi, venir à bout de l'égoïsme des vigneronns habitant des communes non encore atteintes, qui montraient fort peu d'enthousiasme à participer à la lutte contre un mal dont ils ne subissaient pas les effets. Enfin la double majorité requise par la loi fut atteinte de justesse avec 17.370 vigneronns sur un total de 25.729, représentant 9.772 hectares de vignes sur 12.821.

Le 11 juillet 1891, les propriétaires syndiqués, réunis à Epernay en assemblée générale, votaient le projet de statuts de l'association, autorisée peu après par arrêté préfectoral du 17 juillet 1891.

Des difficultés de toutes sortes avaient présidé à la formation du grand Syndicat antiphyllloxérique — c'est ainsi qu'on appela la nouvelle association ; des difficultés non moins sérieuses allaient en paralyser le fonctionnement.

Pour faire face aux frais de la défense du vignoble, le Syndicat disposait des cotisations que ses adhérents devaient lui verser à raison de un à dix centimes par an et par are, suivant la valeur des vignes, ainsi que des subventions que le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, le département et l'Etat ne manqueraient pas de lui accorder.

Malheureusement, les vigneronns en grand nombre, refusèrent de payer leurs cotisations ; c'est ainsi qu'en juillet 1894, il restait à encaisser 256.000 francs et que deux ans plus tard, à l'expiration du Syndicat, celui-ci n'avait perçu que 112.000 francs de taxes de ses adhérents. L'individualisme du vigneron ne fut pas la seule cause de cet état de choses ; des questions de basse politique entrèrent en jeu. Quelques saisies furent opérées ça et là, qui donnèrent lieu à de vives manifestations et à des scènes de désordre.

Bien plus, non contents de refuser le paiement de leurs co-

tisations, les vigneronns s'opposèrent même à l'application des mesures prescrites par le comité directeur du Syndicat ; à Vincelles, ils allèrent jusqu'à empêcher la délégation, chargée d'étudier sur place la situation, d'accomplir sa mission.

Les questions politiques compliquèrent l'élection des membres du comité directeur : une liste vigneronne l'emporta sur la liste officielle. Sous son impulsion, le grand Syndicat risquait de s'en aller à la dérive. Pour parer à ce danger, le Conseil Général, l'Etat et la Chambre de Commerce usèrent d'un moyen prévu par la loi du 15 décembre 1888 : le département de la Marne, puis l'Etat accordèrent chacun une subvention de 40.000 francs, qui permit l'adjonction au comité directeur de vingt-cinq nouveaux membres de leur choix ; la Chambre de Commerce de Reims, qui avait recueilli par souscription une somme de 250.000 francs y fut représentée par 32 membres, si bien que le comité directeur devint un petit parlement de plus de quatre-vingts membres, incapable d'agir.

L'œuvre du Grand Syndicat fut à peu près nulle. Lorsqu'en juillet 1896, il arriva à expiration, personne n'en demanda le renouvellement. Il avait employé en indemnités diverses une somme de 125.000 francs ; son action s'était limitée à quelques hectares. Il restait en caisse 180.000 francs, qui servirent à rembourser les cotisations et les avances consenties par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ; le surplus fut remis à la Chambre de Commerce de Reims.

C'était un échec complet, mais les enseignements qui s'en dégageaient n'allaient pas tarder à être mis à profit.

SECTION II

L'Association Viticole Champenoise et les Syndicats Antiphyllloxériques locaux

Cependant le phylloxera poursuivait rapidement sa marche ; après s'être attaqué aux vignes de la rive droite de la Marne, il parvenait à Ay, le centre du vignoble champenois ; de là, il s'étendit au nord en direction de Bouzy, Trépail, Verzenay, et au sud vers Epernay, Cramant, Vertus : les plus grands crûs de la Champagne étaient atteints. Allait-on laisser périr le vignoble champenois sans essayer de lui porter secours ?

Quelques syndicats antiphyllloxériques s'étaient constitués ça et là, à partir de 1890, sur l'initiative d'hommes clairvoyants. Il faut citer le Syndicat Saint-Vincent du Mesnil-sur-Oger, le

Syndicat Saint-Vincent de Boursault, puis la Société vigneronne d'Avize ; mais c'étaient là des syndicats à moyens et portée très limités.

Les négociants, qui avaient été les promoteurs du Grand Syndicat, comprirent l'erreur psychologique qu'ils avaient commise en voulant grouper en un seul tout l'ensemble des vignerons : l'individualisme légendaire de ceux-ci avait fait échouer la tentative. A ce groupement unique, il fallait substituer des organismes locaux, dans chaque commune, indépendants les uns des autres ; à cette seule condition, les vignerons accepteraient assez facilement l'organisation de la défense en commun, car les Syndicats locaux se constitueraient seulement quand le phylloxéra serait aux portes du terroir de la commune, c'est-à-dire lorsque l'intérêt des vignerons se trouverait directement et immédiatement menacé.

Comme l'organisation de la lutte était urgente, il fallait encourager la création de ces syndicats, puis, ceux-ci constitués, les soutenir au moyen de subventions en nature ou en argent et surtout les guider par des conseils techniques, afin de leur éviter des erreurs et des pertes de temps ; c'est dans ce but que fut créée l'Association Viticole Champenoise.

Nous allons étudier comment cette association est organisée, son but et ses moyens ; ensuite nous verrons comment elle a encouragé la formation de Syndicats locaux et l'appui qu'elle leur a donné à l'occasion de la défense et de la reconstitution du vignoble.

§ 1

ORGANISATION, BUT ET MOYENS DE L'ASSOCIATION VITICOLE CHAMPENOISE

L'Association Viticole Champenoise des arrondissements de Châlons-sur-Marne, Epernay et Reims est encore une œuvre de la Chambre du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne. Elle fut constituée le 1^{er} mars 1898 pour une durée de dix ans entre vingt-quatre des principaux négociants de la région ; prorogée à plusieurs reprises, elle doit prendre fin le 30 novembre 1938, après quarante ans d'une existence bien remplie, au cours de laquelle elle aura rendu les plus éminents services aux vignerons champenois.

L'Association Viticole Champenoise se compose de trois organes essentiels : l'assemblée, le comité et la commission technique. C'est à l'assemblée qu'il appartient de prendre les

dispositions importantes, d'étendre ou de restreindre les obligations pécuniaires de ses membres. Le comité chargé de l'administration, constitue le pouvoir exécutif. Quant à la commission technique, dont le rôle est purement consultatif, elle se compose des personnes les plus qualifiées pour guider l'association dans son œuvre de défense et de reconstitution du vignoble : directeurs des services agricoles, professeurs de viticulture, régisseurs de grands vignobles, viticulteurs expérimentés.

Les ressources dont dispose l'Association Viticole Champenoise consistent dans les cotisations que lui fournissent ses membres. A ses débuts, en raison de l'importance de la tâche à accomplir, elle a imposé de lourds sacrifices à ceux-ci ; les cotisations étaient établies comme suit : 10.000 francs par an pour les maisons expédiant annuellement plus d'un million de bouteilles de vin de Champagne ; 5.000 francs pour celles en expédiant plus de 500.000 ; 2.000 francs pour plus de 200.000, et 500 francs pour plus de 100.000.

Son rôle, tout d'abord limité à la défense contre le phylloxéra, s'est trouvé élargi par la suite. Actuellement il se trouve ainsi défini par les statuts :

ARTICLE 3. — Elle (L'A.V.C.) a pour but de lutter contre le phylloxera et les autres parasites de la vigne, d'aider à la reconstitution du vignoble et de faire les études et les expériences nécessaires à cette reconstitution, au maintien et au développement du vignoble champenois.

Cette lutte contre les ennemis de la vigne, elle n'entend pas la mener seule ; elle ne veut pas paraître s'immiscer dans les affaires des vigneron, trop jaloux de leur indépendance pour permettre qu'une association étrangère, surtout une association de négociants, leur dicte une ligne de conduite et leur impose certaines obligations. Elle veut agir beaucoup plus discrètement : favoriser le mouvement syndical, le soutenir, le guider, et, par lui, arriver au but poursuivi, la conservation du vignoble : telle est la méthode que l'Association Viticole Champenoise s'est imposée aux termes des articles 4 à 7 de ses statuts :

ARTICLE 4. — L'association provoquera, dans son ressort l'organisation, dans les communes intéressées, de Sociétés vigneronnes destinées à lutter contre le phylloxera et à rétablir les vignes détruites par lui. Ces sociétés vigneronnes devront, pour recevoir des subsides, présenter des garanties réelles d'action efficace et de vitalité.

ARTICLE 5. — L'association emploiera ses ressources à encourager ou à subventionner les Sociétés vigneronnes ou Syndicats communaux qui, dans son ressort d'action, tendront au même but qu'elle. Elle pourra, sur un vote de l'assemblée générale, créer et entretenir un laboratoire et des pépinières viticoles.

Les subventions seront en nature, sous forme soit de produits antiphylloxériques, soit de porte greffes ou plants greffés, qui seront cédés aux sociétés subventionnées à des prix les plus réduits possibles, ou même gratuitement s'il y a lieu.

Toutefois l'assemblée générale pourra voter chaque année une certaine somme destinée à être distribuée en argent aux syndicats communaux antiphylloxériques, régulièrement constitués. Elle fixera les conditions dans lesquelles toutes les subventions en argent ou autres seront accordées.

ARTICLE 6. — Une commission technique composée de dix viticulteurs champenois sera désignée par le bureau de l'association viticole champenoise pour participer à l'étude des questions viticoles et sera révocable par lui. Cette commission, dont le rôle sera purement consultatif sera réunie au moins une fois par an.

ARTICLE 7. — L'association concentrera tous les renseignements relatifs :

1° à la lutte contre le phylloxéra et autres parasites animaux et végétaux dans le vignoble champenois ;

2° à la défense des vignes et à leur reconstitution.

Ces renseignements seront tenus à la disposition des sociétés subventionnées.

§ 2

L'ŒUVRE DE L'A.V.C

L'Association Viticole Champenoise a joué un rôle considérable : elle est à l'origine du mouvement syndical vigneron, qu'elle a généreusement encouragé et aidé ; elle a livré deux grandes batailles aux ennemis de la vigne, la première, à ses débuts, fut dirigée contre le phylloxera, le seconde, commencée il y a dix ans, vise la cochylis ; entre temps, elle a contribué dans une large mesure à la reconstitution du vignoble, endommagé par le phylloxera d'abord, par la guerre ensuite.

Entrons un peu dans le détail de cette grande œuvre.

1° L'A.V.C. ET LES SYNDICATS ANTIPHYLLOXÉRIQUES LOCAUX

Les fondateurs de l'Association Viticole Champenoise ne s'étaient pas trompés en organisant la défense antiphylloxérique dans le cadre communal, sous la direction plus réelle qu'apparente d'une association disposant de moyens techniques et financiers étendus ; celle-ci n'éveilla pas la défiance du vigneron et, comme les dégâts causés par le phylloxera ne faisaient que s'amplifier, des syndicats locaux commencèrent à se former.

Pour hâter le mouvement, les membres de l'Association Viticole Champenoise, réunis en assemblée générale le 24 janvier 1899, décidèrent d'attribuer une prime calculée à raison de cinquante francs par hectare à chacun des syndicats qui se constitueraient. Un crédit de 50.000 francs fut voté à cet effet; il se révéla bien vite insuffisant, l'année 1899 ayant vu la naissance de 36 syndicats groupant 3.266 vignerons, propriétaires de 2.922 hectares de vigne. Il fallut réduire la prime à trente-cinq francs par hectare, payables en trois ans; et ne l'octroyer qu'aux syndicats imposant à leurs membres une cotisation annuelle d'au moins 20 francs par hectare.

Voici quels furent les résultats de cette politique :

Années	Nombre de Syndicats	Propriétaires syndiqués	Hectares syndiqués	Surface totale (1) du vignoble
1899	36	3.266	2.922	15.749
1900	39	3.716	3.184	15.490
1901	40	3.871	3.247	15.494
1902	67	5.710	4.513	15.038
1903	69	6.217	4.624	15.581
1904	71	6.461	4.826	14.886
1905	76	7.134	5.069	14.690
1906	86	7.992	5.463	15.174
1907	97	8.392	5.762	14.038
1908	100	8.850	6.189	13.870
1909	105	10.081	6.711	13.461
1910	111	10.330	6.836	13.403
1911	117	10.941	7.409	13.200
1912	124	11.322	8.039	
1913	128	11.594	7.987	12.788
1914/18	...			
1919	111	9.336	6.093	6.900
1920	119	9.361	6.891	6.940
1921	118	9.062		6.900
1922	106	8.514	6.236	7.000
1923	110	8.320	5.932	7.240
1924	110	8.128	5.845	8.070
1925	116			8.490
1926	114	8.936	6.414	8.870
1927	118	9.293	6.656	8.930
1928	117	9.350	6.849	9.060
1929	117	9.330	6.607	9.280
1930	116	9.239	6.625	9.410
1931	116	9.144	6.737	9.420
1932	117	8.916	6.419	9.150
1933	116	8.068	5.921	8.950
1934	114	8.072	5.733	8.840

(1) Il s'agit des vignobles des arrondissements d'Épernay, Reims et Châlons-sur-Marne seulement, l'activité de l'A.V.C. étant limitée à ces trois arrondissements, de beaucoup les plus importants de la Champagne.

En rapprochant les chiffres des deux dernières colonnes, on peut se rendre compte de l'ampleur du mouvement syndical, notamment dans les années qui ont suivi la guerre.

Après avoir encouragé, ainsi que nous venons de le voir, la formation de syndicats locaux, l'Association Viticole Champenoise s'est préoccupée de leur donner l'appui financier nécessaire. Cet appui s'est traduit par des subventions en argent ou en nature et, principalement depuis la guerre, par des remises importantes sur le prix des produits achetés pour le compte des syndicats locaux par son intermédiaire. La statistique suivante donne une idée de l'importance de cette aide financière :

Années	Subventions accordées aux syndicats par l'A. V. C.		
	En argent	En nature	Sous forme de remises sur achat
1899	45.940,80		
1900	10.675	1.758	
1901	8.835,25	5.577,25	
1902	15.972	2.920,10	
1903	23.099,90	11.754,20	
1904	10.467,20	22.626,45	
1905	18.901,10	31.930,65	
1906	16.535,55	39.280,20	
1907	12.630,15	52.704,25	
1908	16.753,55	66.425,55	
1909	9.327,45	48.225,55	
1910	15.228,05	90.236,80	
1911	3.906,85	66.439,85	
1912	12.723,45	103.188,45	
1913	10.820,05	111.236,40	
1914/15	8.887,85	135.402	
1919	18.355,50	20.413	
1920	29.943		103.685,65
1921	2.071	76.902	8.680
1922	9.000		17.827
1923	5.000		24.035,30
1924	20.000	8.320	15.455,65
1925	33.796,05	16.382	25.406,45
1926	24.902,75	13.596	1.509
1927	42.544	24.175,60	3.300
1928	11.395	30.149	5.600
1929		7.065	9.130
1930			6.900
1931	4.992	890	1.350
1932	500		300
1933	1.276,80		559,85
1934	13.907,75		874,10
1935			618,85
	458.388,05	987.598,30	225.231,85

RÉCAPITULATION

Subventions en argent.....	458.388,05
Subventions en nature.....	987.598,30
Remises sur achats.....	225.231,85
TOTAL.....	1.671.218,20

Ainsi, en trente-sept ans, l'Association Viticole Champenoise a contribué pour plus d'un million et demi de francs à l'œuvre de défense et de reconstitution du vignoble ; encore, ce chiffre n'exprime qu'incomplètement l'importance de l'effort financier entrepris par elle. La création d'un laboratoire, de postes météorologiques, de champs d'expérience, d'une bibliothèque, l'entretien d'un secrétariat permanent, l'établissement de cartes calcimétriques, de nombreux déplacements, des prix de greffage d'une valeur de plus de 175.000 francs, ajoutent encore aux charges que se sont imposées les membres de l'Association Viticole Champenoise.

A ces subventions, il y a lieu d'ajouter celles que l'Etat, le département et certaines maisons de Champagne ont fournies aux syndicats locaux avant la guerre.

L'Etat a participé à la lutte contre le phylloxera en Champagne par des subventions qui se sont élevées, notamment en 1911 à 43.774 francs, en 1912 à 120.000 francs, et en 1913 à 128.000 francs.

Cette association apporte en outre aux syndicats locaux un appui technique des plus importants ; sa commission technique, qui groupe indiscutablement les plus hautes compétences viticoles de la Champagne, se tient au courant des moindres progrès de la viticulture, lorsqu'elle n'y contribue pas elle-même. Ses conseils ont évité au vigneron bien des pertes de temps et d'argent, bien des déconvenues aussi ; non seulement ils lui ont permis de lutter avec le maximum d'efficacité contre les fléaux de la vigne, mais ils lui ont permis d'effectuer la reconstitution de celles-ci dans les meilleures conditions possibles, ainsi que nous le verrons un peu plus loin.

Depuis 1920, l'Association Viticole Champenoise possède un journal « Le Vigneron Champenois » publié sous la direction de M. Chappaz, inspecteur général de l'agriculture, qui présida longtemps aux destinées de l'Association et dirige toujours les travaux de sa commission technique.

Enfin, les membres de l'Association Viticole Champenoise ont pensé qu'il était bon de provoquer, au moins une fois par

an, la rencontre des négociants et des vignerons, indépendamment des réunions de vendanges, où sont débattues si âprement les conditions de vente du raisin. Ces réunions, inaugurées en décembre 1919, ont certainement été un important facteur de rapprochement des viticulteurs et des négociants : elles comportent des causeries viticoles, faites ordinairement par des membres de la commission technique, puis, à l'issue d'un banquet, un exposé de la situation viticole et commerciale en Champagne, destiné à compléter et élargir l'éducation économique des auditeurs.

2° L'A.V.C. ET LA LUTTE CONTRE LE PHYLLOXERA

La Champagne profita de la douloureuse expérience des régions viticoles qui, avant elle, avaient été atteintes par le phylloxera.

Deux procédés s'offraient pour combattre le terrible insecte : le traitement d'extinction qui consiste dans l'arrachage des vignes contaminées et leur destruction par le feu, après injection dans le sol de sulfure de carbone à dose mortelle pour les ceps et le traitement cultural, dans lequel on utilise ce produit à dose plus faible, nuisible au phylloxera, mais non à la vigne.

Appliqué dès l'apparition du mal, le premier procédé aurait sans doute été le plus efficace ; mais en 1899, lorsque les syndicats locaux furent en mesure de fonctionner, la présence du phylloxera avait été relevée sur le terroir de presque toutes les communes du vignoble, si bien que la multiplicité des taches aurait rendu l'arrachage très délicat, tout en diminuant sensiblement son efficacité. D'autre part, ce procédé aurait été très coûteux, en raison de l'indemnité qu'il aurait fallu accorder aux vignerons, obligés d'engager des dépenses considérables de reconstitution et privés, en outre, de leur unique moyen de subsistance pendant plusieurs années ; en effet, les vignes reconstituées ne commencent à produire qu'à partir de la quatrième feuille, c'est-à-dire au bout de quatre ans.

Aussi recourut-on au traitement cultural. Ce procédé n'était pas d'une efficacité absolue ; il reculait seulement de quelques années la mort des ceps contaminés, mais cela était suffisant pour permettre une reconstitution lente et progressive.

L'Association Viticole Champenoise encouragea l'application de ce procédé qui permettait de maintenir le plus longtemps possible les plants champenois et reculait d'autant la recons-

titution en plants américains, auxquels on reprochait alors de donner un fruit de qualité inférieure.

Les subventions de l'Association Viticole Champenoise en sulfure de carbone cessèrent au lendemain de la guerre ; ce produit, en effet, était devenu très coûteux et il était difficile de s'en procurer ; d'autre part, le manque de soins, dont avait souffert la vigne durant les hostilités, avait permis au phylloxera de faire des progrès tels, qu'il ne fallait plus songer à en ralentir l'action néfaste, mais plutôt à reconstituer le vignoble au plus vite.

La statistique ci-après permet de comparer l'importance des subventions de l'Association Viticole Champenoise en sulfure de carbone aux quantités totales de ce produit employé dans le département de la Marne.

Années	Subventions en sulfure de carbone accordées par l'A. V. C.			Sulfure de carbone employé dans le département de la Marne	
	Nombre de syndicats bénéficiaires	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
		kg.	fr.	kg.	fr.
1898				204.119	81.647,60
1899				160.382	62.552,90
1900	1	1.000	390	119.128	46.459,90
1901	5	6.000	2.431	172.819	69.991,70
1902	8	5.500	2.227,50	227.286	92.050,85
1903	20	21.900	8.545,50	375.000	151.875
1904	32	38.800	15.714	500.000	202.500
1905	40	55.500	21.962	610.000	240.950
1906	40	63.900	24.002	650.000	243.750
1907	45	76.650	28.743,75	700.000	262.500
1908	51	102.500	41.000	665.000	266.000
1909	49	31.200	12.480	800.000	320.000
1910	88	140.600	56.240	501.207	200.482,80
1911	71	114.250	45.243	720.000	288.000
1912	92	189.350	75.740	925.050	370.020
1913	83	153.025	61.210	764.368	305.747,20
1914	45	134.700	78.520	66.900	26.760
1915				337.000	202.620
1916				331.000	
1917				298.000	
1918				90.000	
1919	84	13.150	20.382,50	271.800	421.290
1920				192.400	442.520
1921				187.640	365.898
1922				112.023	187.639
1923				81.377	121.950
1924				61.800	111.240
1925				36.800	77.280
TOTAUX.....		1.148.025	494.831,25	10.161.099	5.161.724,95

En outre, de 1898 à 1920, l'Association Viticole Champenoise a livré aux syndicats antiphyllloxériques plus de 900 pals à sulfurer, dont 126 gratuitement.

Telle est la participation de cet organisme à la défense contre le phylloxera. Il n'est pas exagéré de dire que, grâce à l'impulsion qu'elle a donnée au syndicalisme, grâce au concours qu'elle n'a cessé d'apporter aux vignerons sous les formes les plus diverses, l'Association Viticole Champenoise a sauvé la Champagne d'un désastre.

3° L'A.V.C. ET LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE

En dépit de la lutte menée par les Syndicats avec le concours de l'Association Viticole Champenoise et l'appui de l'Etat, du Département et de certaines maisons de vins de Champagne, les ravages du phylloxera s'étendaient d'année en année.

Jusqu'en 1914, grâce au traitement cultural auquel les vignes étaient soumises, la reconstitution avait pu se faire lentement, sans occasionner de trop lourdes charges aux vignerons. Sans doute, la superficie du vignoble était-elle tombée de 15.640 hectares en 1898 à 12.530 hectares en 1914, mais cette diminution de trois mille hectares n'était pas imputable uniquement au phylloxera : la mévente des vins, par suite de la fraude qui, jusqu'en 1911, avait pu se donner libre cours, avait été un facteur important de l'abandon des vignes. En 1913, le phylloxera avait envahi les trois cinquièmes du vignoble, soit 7.600 hectares, dont, il est vrai, 6.000 étaient capables de produire encore pendant plusieurs années, à la condition d'être traités sévèrement ; il ne restait plus guère que 2.000 hectares de vignes françaises indemnes ; par contre, 2.500 hectares environ avaient déjà été reconstitués en plants greffés.

Malheureusement, quatre années de guerre, pendant lesquelles le vignoble champenois demeurera plus ou moins privé de soins, vont hâter la disparition des anciennes vignes françaises : en 1919, il n'en restera plus que 700 hectares ayant échappé aux atteintes du phylloxera ; 3.000 hectares contaminés sont voués à une disparition rapide, alors que les vignes reconstituées représentent à peine une surface analogue ; or, une partie seulement de celles-ci est en mesure de produire immédiatement. La superficie du vignoble des trois arrondissements de Châlons, Epernay et Reims se trouve réduite à moins de 7.000 hectares ; plus de quarante pour cent du vignoble d'avant-guerre, soit 4.300 hectares sont abandonnés ou détruits, et l'on cite Verzenay, dont le terroir de 500 hectares était florissant

en 1914 et qui, en 1919, ne possède pas 75 hectares de vignes en état de produire.

La reconstitution rapide du vignoble sur une grande échelle s'imposait donc au lendemain de la guerre. L'Association Viticole Champenoise s'empressa, à cet effet, de reformer sa commission technique et confia la direction de l'œuvre à réaliser à M. Chappaz, qui avait pris une part importante à la lutte contre le phylloxera dans les années antérieures à la guerre, alors qu'il était directeur des services agricoles de la Marne. Puis l'on procéda à la réorganisation des syndicats locaux : dès 1919, cent onze étaient en état de fonctionner.

La tâche accomplie par l'Association Viticole Champenoise peut se résumer ainsi : détermination des porte-greffes s'adaptant le mieux à la Champagne, ainsi que des modes de culture et de tailles susceptibles de donner les meilleurs résultats ; analyse calcimétrique du sol des différents terroirs et établissement de cartes ; surveillance des pépinières et contrôle des bois achetés pour le compte des syndicats ; encouragement à la reconstitution par des subventions en nature, des concours de greffage, des subventions en argent pour l'établissement de chambres de stratification des greffes.

Dès sa fondation, la commission technique avait mis à l'étude le problème de la reconstitution. Il s'agissait de déterminer les types de sarments porte-greffes qui s'adaptent le mieux au sol et au climat de la Champagne, ceux qui présentaient le plus d'affinités avec les anciens plants champenois ; il fallait aussi étudier les différents systèmes de taille et moderniser dans la mesure du possible les procédés de culture jusqu'alors employés.

Dans ce but, des champs d'expérience furent créés en divers endroits : on en comptait onze avant la guerre ; il y en avait dix-neuf en 1922. Porte-greffes, tailles, modes de culture y furent expérimentés ; les résultats étaient communiqués au fur et à mesure aux intéressés par l'intermédiaire des syndicats d'abord, par « Le Vigneron Champenois » ensuite.

Les commissaires techniques s'appliquèrent à déterminer les caractéristiques de chaque catégorie de plants, leur rendement qualitatif et quantitatif, de façon à ne retenir que les espèces susceptibles de remplacer dignement les vieilles vignes françaises. Un laboratoire fut créé à cet effet au siège de l'Association et les raisins récoltés chaque année dans les champs d'expérience donnèrent lieu à un grand nombre d'analyses chimiques, de même que les vins en provenant.

Ces recherches permirent de retenir un certain nombre de plants en vue de la reconstitution.

Le problème du choix des plants n'était pas résolu pour cela. Le sol de la Champagne n'est pas d'une homogénéité parfaite : le calcaire domine en certains endroits, ailleurs c'est l'argile ou le sable. Tel plant, qui s'adaptera parfaitement à l'un de ces terrains végétera dans les autres où, par contre, tel autre plant aurait donné d'excellents résultats. Pour opérer la reconstitution du vignoble de façon rationnelle, il fallait donc procéder à l'analyse chimique des sols à replanter.

En collaboration avec les syndicats locaux, auxquels furent distribués, à prix réduit, un certain nombre de calcimètres, la nature du sol, sa teneur en calcaire furent déterminées pour chaque lieudit communal ; le laboratoire de l'Association rendit de grands services en cette occasion. Des cartes calcimétriques avec notices en vue de la reconstitution furent établies pour la plupart des communes du vignoble : avant la guerre de 1914, 74 avaient déjà été éditées ; il en fut publié 12 nouvelles en 1920.

Les vigneronns étant ainsi renseignés sur les types de bois à greffer qu'ils devaient employer, il ne leur restait plus qu'à se les procurer.

Des pépinières et des champs de pieds-mères furent créés dans la région ; mais, en raison du climat, les bois qu'ils produisaient venaient difficilement à maturité, de sorte que l'on dut s'adresser aux pépiniéristes du Midi de la France.

Comprenant l'importance, pour l'avenir de la Champagne et la réputation de ses vins d'une reconstitution en porte-greffes d'une authenticité certaine, l'Association Viticole Champenoise se fit l'intermédiaire entre les Syndicats et leurs fournisseurs.

Avant la guerre, des délégués de sa commission technique se rendirent fréquemment dans les pépinières du Midi pour surveiller la culture des pieds-mères ou prendre livraison des bois ; ce contrôle, bien souvent, était loin d'être superflu.

Après la guerre, lorsque ses besoins devinrent plus impérieux que jamais, la Champagne risqua de manquer de sarments porte-greffes ; par suite de l'arrêt de la reconstitution des vignobles pendant quatre ans, les pépiniéristes avaient en effet greffé leurs plants en vignes à fruits pour faire du vin, vendu aux armées à un prix très rémunérateur. La direction de l'Association Viticole Champenoise négocia alors avec un propriétaire de la Haute-Garonne qui s'engagea à planter,

au cours des années 1919 et 1920, cinquante hectares de pieds-mères pour les besoins exclusifs des syndicats champenois. D'autres plantations, établies dans le Gard, dans l'Aude et dans l'Ardèche, assurèrent le ravitaillement en bois de la Champagne.

La statistique ci-contre indique les quantités de bois à greffer achetées par l'Association Viticole Champenoise pour le compte des syndicats et, depuis 1920, le montant des remises qu'elle a consenties sur ces achats, à titre de subvention indirecte. La deuxième partie de la statistique (colonnes 5 et 6) donne le montant des livraisons de porte-greffes effectuées par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et par un important pépiniériste ; le montant de ces livraisons jointes à celles faites par l'intermédiaire de l'Association Viticole Champenoise représente, d'après le journal « La Champagne Viticole » (1), plus de quatre-vingts pour cent des bois ayant servi à la reconstitution du vignoble champenois depuis 1920; le rôle de l'Association Viticole Champenoise n'en apparaît que plus important. »

(1) V. *La Champagne Viticole*, janvier 1936, n° 207.

nées à secourir efficacement ceux d'entre les syndicats qui, pour des raisons particulières, en avaient le plus grand besoin. Voici l'importance des subventions ordinaires et des subventions spéciales en bois à greffer accordées aux syndicats par l'Association Viticole Champenoise, depuis sa fondation :

Années	Subventions ordinaires			Subventions spéciales		
	Nombre de syndicats bénéficiaires	Quantités de bois données	Valeur	Nombre de syndicats bénéficiaires	Quantités de bois données	Valeur
		m.	kg.		m.	kg.
1902	1	15.400	631			
1903						
1904	3	9.000	337			
1905	1	1.000	36			
1906	10	17.500	1.014			
1907	7	91.400	4.380			
1908	11	116.500	6.154			
1909	27	234.000	8.902			
1910	49	262.400	8.755	18	170.600	6.092
1911	50	307.200	13.452	19	152.900	6.700
1912	50	437.700	20.857	14	126.900	5.891
1913	63	505.800	35.778	27	193.000	13.638
1914	67	763.700	56.195			
1921	83	274.200	76.902			
1922						
1924				2	16.500	8.320
1925				4	77.400	16.382
1926				4	70.600	13.596
1927				6	113.600	24.175
1928				5	88.600	30.149
1929				3	15.600	7.065
1932				1	3.400	890
TOTAUX.....		3.035.800	233.393		1.029.100	132.898

RÉCAPITULATION :

Subventions ordinaires	3.035.800 m.	233.393 frs
Subventions spéciales	1.029.100	132.898
TOTAUX	4.064.900	366.291

Si l'on admet, avec M. Doyard, secrétaire du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée, qu'il faut environ 6.000 mètres de bois à greffer par hectare à replanter (1) — ce chiffre n'a rien d'absolu — c'est donc 675 hectares de vignes que les subventions de l'Association Viticole Champenoise auraient permis de reconstituer.

Celle-ci ne s'est d'ailleurs pas contentée d'assurer l'approvi-

(1) V. *La Champagne Viticole*, janvier 1936, n° 207.

sionnement de la Champagne en sarments porte-greffes ; elle a organisé de nombreux concours de greffage, dotés de prix importants, œuvre très utile qui apprit aux vignerons à tirer le meilleur parti du bois qui leur était livré.

Le greffage grevait d'ailleurs lourdement le budget des syndicats locaux, car il comportait la stratification des greffes en chambre chaudes — nouveau procédé expérimenté et mis au point par la Maison Moët et Chandon, d'Épernay, bien supérieur aux procédés de stratification à l'air libre ou sur couche jusqu'alors seuls employés. L'installation de chambres chaudes dans les communes du vignoble entraîna des dépenses importantes, auxquelles l'Association Viticole Champenoise participa sous forme de subventions. A la veille de la guerre, un grand nombre de communes possédaient leurs chambres chaudes ; à partir de 1920, la reconstitution s'opérant à un rythme accéléré, on remit en état celles qui existaient déjà et l'on en créa de nouvelles. L'effort accompli par l'Association Viticole Champenoise, en ce qui concerne les opérations de greffage, se trouve résumé dans le tableau ci-dessous :

Années	Concours de greffage			Subventions pour chambres chaudes	
	Nombre de concours	Nombre de concurrents	Montant des prix décernés par l'A. V. C. fr.	Nombre de syndicats bénéficiaires	Montant des subventions fr.
1902	7	48			
1903	15	112	1.550		
1904	30	180	3.290		
1905	31	178	4.890		
1906	34	264	5.920		
1907	41	391	7.107		
1908	48	503	8.710		
1909	44	382	8.225		
1910	54	415	8.120		
1911	51	291	6.125		
1912	51	302	7.360		
1913	62	437	7.990		
1914	73	646	13.603,10		
1920	36	227	6.240	20	24.988
1921	53	301	10.528	2	750
1922	51	214	14.313,40	2	9.000
1923	30	103	9.759,10	1	5.000
1924	34	145	3.782,10	2	10.000
1925	39	189	8.811,50	4	9.796,05
1926	39	180	8.585,75	2	4.402,75
1927	41	121	6.850,50	3	6.950
1928	21	130	6.640	2	3.000
1929	11	53	8.325		
1930	8	39	5.155		
1931	7	24	3.442		
1932	3	9	1.190		

Jusqu'en 1920
il n'a pas été établi
de statistique

Enfin, l'Association Viticole Champenoise a encore participé à l'œuvre de reconstitution en distribuant aux syndicats des quantités importantes de plants greffés. En décembre 1901, elle en offrait aux vignerons, propriétaires de moins de cinquante ares de vigne, aux conditions suivantes :

- 1° Qu'ils fissent partie d'un syndicat ;
- 2° Que celui-ci s'engageât à supporter un dixième des frais ;
- 3° Et qu'il se déclarât responsable de l'abandon par les bénéficiaires de la culture des vignes replantées, pendant un délai de quatre ans.

Ces conditions furent acceptées par un certain nombre de vignerons et de syndicats, dans les années qui suivirent.

Les subventions de cette nature furent accordées principalement avant la guerre, à une époque où bien des communes ne possédaient pas encore de chambres chaudes pour préparer elles-mêmes leurs plants greffés. Voici quelle fut l'importance de ces subventions :

Années	Nombre de Syndicats bénéficiaires	Subventions ordinaires		Subventions spéciales	
		Nombre de plants	Valeur fr.	Nombre de plants	Valeur fr.
1903	6	20.365	2.765		
1904	19	12.352	1.716	43.534	4.968
1905	17	8.225	1.108	61.465	7.906
1906	16	35.000	4.417	87.291	10.552
1907	15	56.415	8.048	86.397	11.215
1908	22	39.805	5.344	113.120	13.831
1909	20	68.280	10.709	123.243	15.546
1910	26	6.235	954	126.915	17.609
1922	3			8.900	
1924	1			450	
TOTAUX		246.677	35.061	651.315	81.627

RÉCAPITULATION :

Subventions ordinaires	246.677	plants valant	35.061	frs
Subventions spéciales	651.315	—	81.627	—
ENSEMBLE	897.992	—	116.688	—

Les plantations de vigne étant généralement faites à raison de 10.000 pieds à l'hectare, les subventions de l'Association Viticole Champenoise en plants greffés ont donc permis de reconstituer près de quatre-vingt-dix hectares.

Cette collaboration des syndicats locaux et d'une grande association porta ses fruits. En dépit de l'attaque du phylloxera, malgré la guerre, le vignoble champenois a subsisté et a pu alimenter, même aux moments les plus critiques, le commerce des vins de Champagne. Aujourd'hui, bien que sa surface soit encore loin de celle qu'il recouvrait avant la guerre, la reconstitution est arrêtée, on peut même dire qu'elle est achevée ; en effet, aux vignobles de l'Aisne et de la Marne qui constituaient à eux seuls la Champagne viticole, la loi du 22 juillet 1927 est venue adjoindre les 3.000 hectares du vignoble aubois, portant à 12.000 hectares le vignoble de la Champagne. Cette étendue semble largement suffisante pour répondre aux besoins du commerce actuel, d'autant plus que la majeure partie des vignes reconstituées atteignent seulement maintenant leur capacité de production maxima.

Le tableau suivant permet d'apprécier l'importance de l'œuvre de reconstitution accomplie par les syndicats avec le concours de l'Association Viticole Champenoise :

INVASION PHYLLOXÉRIQUE DES VIGNOBLES DE LA MARNE ET RECONSTITUTION EN PLANTS GREFFÉS

Années	Surfaces plantées en vignes	Surfaces phylloxérées mais résistant encore	Surfaces reconstituées
—	ha	ha	ha
1898	15.640	38	20
1899	15.750	90	42
1900	15.490	660	178
1901	15.495	1.335	272
1902	15.040	2.040	367
1903	15.580	2.035	435
1904	14.885	2.420	698
1905	14.690	3.320	810
1906	15.170	4.340	1.032
1907	14.040	4.985	1.200
1908	13.870	5.560	1.424
1909	13.460	5.985	1.808
1910	13.400	6.515	2.000
1911	13.200	6.500	2.000
1912			
1913	12.790		2.518
1914	12.530		
1915/18			
1919	6.900	3.800	3.100
1920	6.540	3.360	3.180
1921	6.900	2.920	3.980
1922	7.000	2.360	4.640
1923	7.240	2.010	5.230
1924	8.070	1.670	6.400
1925	8.490	1.490	7.000
1926	8.870	1.310	7.560
1927	8.930	1.000	7.930
1928	9.060	800	8.260
1929	9.280	680	8.600
1930	9.410	560	8.850
1931	9.420	430	8.990
1932	9.150	330	8.820
1933	8.950	240	8.710
1934	8.840	180	8.660
1935	8.775	160	8.615

REMARQUE. — A partir de 1919, tout le vignoble non encore reconstitué est considéré comme phylloxéré.

4° L'A.V.C. ET LA LUTTE CONTRE LA COCHYLIS ET LES AUTRES INSECTES ENNEMIS DE LA VIGNE.

Les insectes sont, dans le règne animal, les plus grands ennemis de la vigne. Nous avons vu les soucis qu'avait causés au vigneron champenois le plus redoutable d'entre eux, le phyl-

loxera. Il n'est malheureusement pas le seul : d'autres, périodiquement, viennent dévaster le vignoble en s'attaquant soit aux feuilles, soit aux grappes. Parmi les plus dangereux citons la cochylys, la pyrale, l'eudémis, le ver blanc du hanneton.

L'Association Viticole Champenoise s'est toujours intéressée vivement à la lutte menée dans les laboratoires contre ces parasites de la vigne ; elle fut une des premières à appliquer les traitements insecticides dans ses champs d'expérience. Par son organe, le *Vigneron Champenois*, elle tient les vignerons au courant des résultats obtenus, puis, lorsque ceux-ci lui paraissent satisfaisants, elle s'empresse de vulgariser les méthodes de traitement après les avoir adaptées à la viticulture champenoise.

Elle entreprit la lutte contre les hannetons et leurs larves, connues sous le nom de vers blancs, dès le lendemain de la guerre. En 1921, sous ses auspices et avec l'aide de l'Office Agricole Régional de l'Est, le Laboratoire de Bactériologie de Reims étudia des procédés de destruction des vers blancs. Le champignon entomophyte de Le Mout, qui avait donné d'excellents résultats dans certaines régions, se révéla d'une efficacité très restreinte en Champagne. Aussi l'Association Viticole Champenoise se borna-t-elle à encourager la destruction de l'insecte au moment de son vol, en organisant des concours de hannetonnage dans les différentes communes du vignoble.

Il y a une dizaine d'années, lorsque le péril phylloxérique se trouva définitivement écarté et la reconstitution du vignoble en bonne voie, l'activité de l'Association Viticole Champenoise se trouva accaparée par la lutte contre la cochylys, ou ver des vendanges, dont les attaques firent le désespoir des vignerons, de 1923 à 1927.

Contre ce malfaisant insecte, la viticulture dispose de deux armes, qui ne sont pas d'une efficacité absolue, mais peuvent néanmoins donner des résultats satisfaisants, si elles sont employées correctement : il s'agit de l'arrosage des vignes par de solutions à base, soit de nicotine, soit d'arsénate de plomb.

Ces insecticides étant très coûteux, il importait de ne les employer qu'au moment opportun. Pour cela, il fallait connaître de façon précise les époques où les papillons de cochylys manifestent leur activité.

En 1927, l'Association Viticole Champenoise prit la direction technique du traitement. C'est elle qui, depuis cette date, orga-

nise l'observation des vols nocturnes de cochylys, à l'aide de lampes-pièges, et les signale aux vigneron.

Concurremment avec les syndicats viticoles, elle assure l'approvisionnement de la Champagne en nicotine et arséniate de plomb. Les marchés importants qu'elle peut passer lui permettent d'obtenir ces produits à des conditions avantageuses, dont elle fait bénéficier les propriétaires, qui effectuent leurs achats par son intermédiaire ; d'autre part, il est fréquent qu'elle avance aux syndicats locaux le coût des insecticides dont ils ont besoin.

Le tableau ci-après fait ressortir l'importance des achats de nicotine et d'arséniate de plomb que l'Association a effectués depuis 1927 pour le compte des syndicats.

Années	Arséniate de plomb	Nicotine	Mouvements de fonds nécessités par ces fournitures
—	Kg.	—	Fr.
1927.....	33.810	3.509 litres à 500 gr. 7.756 kgs à 40 %	930.000
1928.....	103.090	7.382 litres à 500 gr.	1.075.000
1929.....	50.050	1.596 id.	386.000
1930.....	23.900	451 id.	166.000
1931.....	25.895	930 id.	192.000
1932.....	21.800	745 id.	143.000
1933.....	19.000	6.928 id. 2.002 kgs à 40 %	311.000
1934.....	22.370	10.000 litres à 500 gr. 670 kgs à 40 %	400.000
1935.....	6.140	2.930 litres à 500 gr.	105.000

Dans ces dernières années, les traitements insecticides paraissent avoir été pratiqués avec moins d'ampleur que précédemment : une succession d'étés secs les a peut-être rendus moins nécessaires ; d'autre part, la détresse dans laquelle se trouvent les vigneron a contraint ceux-ci à restreindre dans toute la mesure du possible les frais d'entretien de leurs vignes.

La Champagne ne s'en trouve pas moins pourvue d'armes défensives qui, si elles sont loin d'être parfaites, sont cependant capables, quand le danger se fera de nouveau pressant, d'assurer une protection efficace contre les insectes parasites de la vigne et d'éviter le retour d'années désastreuses que tous les vigneron ont encore présentes à la mémoire.

CHAPITRE III

LA DÉFENSE DES VIGNERONS

Le groupement des vignerons pour la défense de leurs intérêts généraux ne s'est réalisé qu'à partir de 1900 ; on cite bien quelques syndicats locaux créés antérieurement, mais le mouvement ne s'est nettement dessiné qu'au début du siècle actuel.

Comme chez les négociants en vins de Champagne, ce sont les faits qui ont contraint les vignerons à s'unir pour se défendre ; ceux-ci, il est vrai, avaient déjà été amenés au syndicalisme par la lutte contre le phylloxera ; ils avaient pu apprécier la supériorité de l'effort en commun sur l'effort individuel. C'est pourquoi, quelques-uns d'entre eux, plus clairvoyants que la masse, plus hardis aussi, pensèrent que le seul moyen efficace de combattre la fraude et d'obtenir de leurs récoltes des prix plus rémunérateurs consistait à grouper l'ensemble des vignerons en syndicats, dont la mission serait de défendre les intérêts généraux et collectifs de la profession ; de cette initiative sont nés plusieurs syndicats locaux, groupés à partir de 1904 en une Fédération, laquelle est devenue en 1919 le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée.

Il serait d'un médiocre intérêt d'étudier l'activité de ces syndicats locaux, en général très limités dans leurs moyens. En fait, ce n'est que du jour où ils se sont groupés en Fédération, qu'ils ont pu élever utilement la voix et jouer un rôle important.

Nous réserverons donc ce chapitre à la Fédération des Syndicats de la Champagne et à son successeur le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée, en nous arrêtant à :

- 1° Leur origine et leur organisation ;
- 2° Leur but ;
- 3° Et l'œuvre accomplie par eux.

LA FÉDÉRATION DES SYNDICATS DE LA CHAMPAGNE
ET LE SYNDICAT GÉNÉRAL
DES VIGNERONS DE LA CHAMPAGNE DÉLIMITÉE

SECTION I

Origine et organisation

§ 1

ORIGINE DE LA FÉDÉRATION

Avant 1900, les vigneron champenois n'avaient que peu souffert de la concurrence déloyale que certains vins mousseux faisaient à leurs vins ; d'abondantes récoltes, en 1893 et 1896 notamment, avaient introduit une certaine aisance dans le vignoble.

Mais cette situation ne dura pas. Les prix élevés pratiqués en Champagne conduisirent quelques négociants peu scrupuleux à s'approvisionner à meilleur compte en vins d'autres régions, Saumurois, Midi de la France et même Algérie ; ces vins, travaillés dans les caves de Reims et d'Épernay suivant la méthode champenoise, étaient revendus ensuite comme vins de Champagne à des prix tels, qu'il était impossible aux vins provenant réellement de cette région de soutenir la concurrence, à moins de porter le nom réputé d'une grande marque. Le grand commerce qui, dans l'ensemble était resté fidèle aux traditions de loyauté, ne pouvait, à lui seul, absorber la totalité des vins produits par le vignoble champenois : le prix du raisin fléchit considérablement, la mévente sévit. Éprouvé par le phylloxera et par la fraude, le vigneron se trouvait dans une situation critique.

Lutter de bon marché avec les vins d'autres provenances, il n'y fallait pas songer : les frais de culture de la vigne en Champagne — trois mille francs par hectare environ à cette époque —, la médiocrité des rendements l'interdisaient.

Une seule ressource subsistait, s'attaquer directement au mal, c'est-à-dire obtenir du législateur des mesures capables d'enrayer la fraude et tirer un meilleur prix des récoltes.

La réussite de l'entreprise était subordonnée à une condition : la force. Or, que pouvaient les vigneron, quelque quinze mille individus, affamés, sans instruction, sans appui ? Seules, l'union, l'entente, donneraient quelque poids à leurs revendications.

Certains d'entre eux le comprirent parfaitement, tels ces vigneron de Verzenay qui, dès 1901, avaient constitué un Syndicat d'entente pour la vente de leurs raisins.

Mais le groupement se réalisa lentement, car on ne voulut pas retomber dans l'erreur qui avait présidé à la formation du Grand Syndicat Officiel antiphyllloxérique, de triste mémoire. Sans doute, la gravité de la situation exigeait-elle la constitution d'un organisme unique, puissant par l'étroitesse du lien établi entre les viticulteurs ; mais l'individualisme de ceux-ci répugnait à être embrigadé de la sorte ; force fut donc de procéder par étapes. Ce fut sur le plan communal, là où elle était la plus aisée, que s'amorça la concentration des vigneron.

Puis l'action isolée des Syndicats locaux apparut bien vite d'une efficacité très restreinte. Quelques hommes, à Ay, à Cumières, Hautvillers et Verzenay notamment, tentèrent un gros effort : une affiche, qui était une véritable déclaration de guerre à la fraude, sortit les vigneron de leur indifférence et donna le signal de leur mobilisation dans bien des communes.

Il restait à coordonner l'action des organismes locaux qui venaient de se créer. Une commission d'initiative mit à l'étude un projet de fédération ; les statuts furent préparés par M^e Villé, huissier à Hautvillers, qui avait joué un rôle important dès l'origine du mouvement ; le 21 août 1904, ils étaient approuvés par les délégués de trente et un syndicats, réunis à Ay : la Fédération des Syndicats de la Champagne était née.

Un bureau composé d'un président, six vice-présidents, un secrétaire, un secrétaire-adjoint et un trésorier, devait assurer l'administration des affaires communes, représenter la Fédération, étudier et préparer les questions soumises à l'assemblée générale des délégués. Mais bien vite, le secrétaire devint l'organe le plus important : l'importance des affaires fédérales l'obligea en effet à leur consacrer le meilleur de son temps ; il acquit de la sorte une compétence et une autorité incontestées. Il n'est pas exagéré de dire que les deux secrétaires successifs ont été l'âme de la Fédération, puis du Syndicat : MM. Perrin et Doyard exercèrent, l'un et l'autre, une influence décisive sur l'orientation de l'activité de ces groupements.

Une habile propagande, à partir de 1905, amena la création de nombreux syndicats locaux ; dans certaines communes, on

conserva même les cadres des syndicats antiphyllloxériques, dont on se borna à élargir le champ d'action. Les progrès du mouvement furent rapides : la Fédération groupe 84 syndicats locaux en 1908 contre 31 en 1904, 109 en 1912 et 121 en 1914, représentant la majorité des vignerons, soit plus de dix mille membres.

§ 2

TRANSFORMATION DE LA FÉDÉRATION EN SYNDICAT GÉNÉRAL

Les tribunaux français ayant contesté le droit d'ester en justice aux fédérations de syndicats constituées dans la forme prévue par la loi du 1^{er} juillet 1901, les dirigeants de la Fédération des Syndicats de la Champagne, au lendemain de la guerre et en prévision des procès de délimitation que la loi du 6 mai 1919 (1) ne manquerait pas de faire naître, décidèrent sa transformation en un grand Syndicat, régi par la loi du 21 mars 1884. Le nouvel organisme prit le nom de Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée : c'était la première fois que les vignerons étaient, de leur plein gré, groupés sous un drapeau unique, les anciens syndicats locaux devenant de simples sections de l'organisme central.

Au 31 décembre 1919, l'effectif du Syndicat est de 7.990 membres, répartis en 142 sections locales ; en 1929, après l'absorption des syndicats de vignerons du département de l'Aube, il dépasse 8.000 membres. Depuis, le nombre des adhérents est diminué : on n'en compte plus que 5.780 au 1^{er} janvier 1936. La crise économique a sévi avec une acuité particulière dans le vignoble et il est devenu difficile de payer les cotisations syndicales ; d'autre part, les services rendus par le Syndicat n'apparaissent peut-être plus d'une façon aussi évidente que par le passé ; le gros de l'œuvre a été accompli, certains la croient même achevée ; il n'en faut pas davantage pour que le vieil individualisme reprenne le dessus.

§ 3

ORGANISATION DU SYNDICAT GÉNÉRAL

Le Syndicat Général fonctionne au moyen d'organismes centraux et d'organismes locaux.

(1) V. *infra*, p. 156 et s.

Les organismes centraux sont l'assemblée générale, le conseil d'administration et son bureau.

L'assemblée générale réunit deux fois par an les délégués des sections locales ; chacune d'elles y est représentée à raison d'un délégué par cinquante hectares syndiqués. Ses attributions sont définies de la manière suivante par l'article 18 des statuts :

3° C'est à l'Assemblée générale de février-mars :

a) que sera présenté le rapport annuel, que seront approuvés les comptes de l'exercice écoulé, que se feront les élections et l'admission définitive des nouvelles adhésions ;

b) que seront discutées les propositions du Conseil d'administration et celles émanant de l'initiative individuelle des sections.

4° L'Assemblée générale d'août-septembre (dite des vendanges) aura pour objet principal la fixation du prix des vins et la nomination de la Commission chargée de soumettre aux négociants les décisions arrêtées par l'Assemblée générale.

Le Conseil d'administration qui se réunit obligatoirement quatre fois par an, à la fin de chaque trimestre, comprend, depuis 1929, 32 membres, élus pour quatre ans et répartis en six sections pour l'étude des questions professionnelles : fraudes, finances, ordre intérieur, coopération, achats, propagande.

Le Conseil d'administration élit son bureau qui comprend un président, huit vice-présidents, un secrétaire général, deux secrétaires, un trésorier, un trésorier-adjoint. Plus facile à mobiliser en raison du petit nombre de ses membres, le bureau siège aussi souvent que les intérêts du Syndicat l'exigent et au minimum une fois par mois. Aux termes de l'article 10 des statuts, il a les pouvoirs les plus étendus ; c'est lui qui représente le Syndicat à l'égard des tiers.

A côté de ces organismes centraux, l'organisation des anciens syndicats locaux a été maintenue. Tout comme ceux-ci, les sections locales possèdent un conseil d'administration et groupent leurs membres en assemblées générales.

Voici quel est, d'après l'article 7 du règlement intérieur, le rôle de ces assemblées locales :

Les Syndiqués se réuniront en assemblées générales en février-mars et en août-septembre, pour nommer les délégués qui devront les représenter aux assemblées générales du Syndicat général.

C'est à l'Assemblée générale d'août-septembre (dite des vendanges), que la Section locale établira le prix des vins que les Syndiqués voudront désirer obtenir pour leur commune. Ce prix sera soumis à l'Assemblée générale du Syndicat, qui nommera une commission chargée de soumettre les prix d'ensemble aux négociants en vins de Champagne.

Quant au Conseil d'administration de la section, il représente d'une manière permanente les syndiqués de la commune; il a pour mission d'encaisser les cotisations, lesquelles sont versées à concurrence de quatre-vingt-dix pour cent entre les mains du trésorier général, le surplus étant affecté aux frais de gestion de la section; en outre, il groupe les commandes de produits viticoles et les fait parvenir au service des achats du Syndicat; enfin, c'est lui qui transmet au président les vœux émis par l'assemblée locale.

Ainsi, le Syndicat a respecté les principes de l'organisation de la Fédération des Syndicats de la Champagne; le grand nombre de membres que comporte son conseil d'administration permet aux différentes parties du vignoble d'être représentées, ce qui ménage habilement l'amour-propre des vignerons.

Le fonctionnement du Syndicat entraîne des dépenses importantes, couvertes par des subventions et par les cotisations de ses adhérents. Celles-ci se composent d'une contribution fixe, la même pour tous les syndiqués — elle est de cinq francs — et d'un élément variable, déterminé primitivement par l'importance de la récolte de chaque adhérent, et, depuis 1935, d'après les surfaces plantées en vigne lui appartenant. Le taux de cette cotisation à l'hectare est le suivant :

Jusqu'à 1 hectare : 5 francs ;

De 1 à 2 hectares : 10 francs ;

Au-dessus de 2 hectares : 15 francs.

Il a fallu renoncer au système de la cotisation à l'hectolitre, trop onéreuse pour les adhérents, en raison de l'abondance exceptionnelle des récoltes des dernières années, coïncidant avec une période de crise et de mévente particulièrement sensibles pour le vigneron.

Notons enfin que, depuis 1919, les services du Syndicat sont installés dans un immeuble lui appartenant, situé à Epernay, rue Simonne-Caillet, n° 10, et qu'il existe un journal syndical, *La Champagne Viticole*, fondé en 1909.

SECTION II

But

Le but du mouvement syndical vigneron est défini à l'article 2 des statuts de la Fédération des Syndicats de Champagne :

Cette Fédération a pour but d'étudier et de défendre les intérêts des vignerons, de favoriser aux adhérents la vente de leur récolte ; de concourir à la fondation dans les communes des Caisses rurales viticoles ; de traiter de toutes les questions commerciales se rattachant à la viticulture, telles notamment que l'achat en commun des plants de vigne, engrais, sulfate, soufre, instruments et vaisselle viticoles, en général de toutes marchandises et matières utiles à la viticulture afin de les avoir à meilleur marché ; de surveiller les livraisons ; de discuter toutes révisions de tarif de douane ou de chemin de fer ; de combattre toutes fraudes préjudiciables aux intérêts des vignerons : en un mot de représenter les intérêts viticoles des adhérents, le tout conformément aux lois.

Il se trouve exposé un peu plus clairement dans la lettre suivante qu'en 1904, M. Bin, premier président de la Fédération, adressait à un négociant en vins de Champagne :

Nous visons quatre points principaux :

1° La suppression de la fraude afin de diminuer la surproduction, et nous nommerons au besoin dans chaque syndicat une commission chargée d'aider la régie dans ses recherches ;

2° Par le marché aux vins, nous faciliterons l'écoulement des produits du vignoble, ce qui atténuera le mécontentement qui existe à l'heure actuelle contre le commerce qui, cependant, dans les années de surproduction, ne peut tout acheter ;

3° Etablissement de caisses régionales pour venir en aide aux vignerons afin qu'ils puissent faire leurs vendanges sans être à la merci des notaires et autres ;

4° Entente cordiale avec le commerce par l'envoi d'une commission huit jours au moins avant la vendange ; commission composée d'un membre pour chaque grand cru et qui se rendra auprès des acheteurs à l'effet de discuter le prix de nos récoltes.

Les statuts du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée n'ont fait qu'adapter ce programme aux circonstances ; leur article 4 est ainsi conçu :

Le Syndicat Général a pour but : la défense des intérêts viticoles de ses adhérents ; de favoriser les progrès de la viticulture champenoise

par tous les moyens en son pouvoir ; de traiter de toutes les questions se rattachant à la vigne et à ses produits.

Il a pour objet plus particulier : la répression de la fraude sur les vins de Champagne ; de rechercher les moyens propres à obtenir pour ses adhérents la vente rationnelle de leurs produits tant par la création de coopératives de production que de coopératives de vente ; d'étudier les moyens propres à remédier à la crise créée par la guerre et à leur venir en aide moralement et pécuniairement par la création de coopératives de reconstitution ou de réfection et le développement du Crédit Mutuel agricole ; d'examiner enfin, et dans un sens général, toutes mesures se rattachant à la prospérité du vignoble champenois.

Comment, par leur activité, la Fédération, puis le Syndicat Général ont défendu les intérêts des vignerons, c'est ce qu'il nous reste à voir.

SECTION III

L'œuvre accomplie

On serait tenté de croire, à la lecture des programmes que nous venons de reproduire, que les objectifs de la Fédération et du Syndicat Général étaient nombreux et variés. En réalité, toute l'activité de ces groupements a tendu vers un seul but : assurer aux vignerons l'écoulement régulier de leurs récoltes à des prix suffisamment rémunérateurs, autrement dit, pallier, dans la mesure du possible, aux inconvénients qui résultent pour eux d'un déséquilibre presque continu entre la production et les besoins du commerce des vins de Champagne.

Cette instabilité économique, source de toutes les préoccupations de la Fédération et du Syndicat, mérite que nous nous y arrêtions quelques instants avant d'entrer dans le détail de l'œuvre accomplie par ces groupements, car elle en est l'explication.

Il y a cent ans, le vignoble marnais, avec ses vingt mille hectares, produisait en moyenne 500.000 hectolitres de vin par an ; aujourd'hui, la Champagne viticole, réunion des vignobles de trois départements : Marne, Aisne et Aube, couvre environ douze mille hectares, ayant fourni, depuis 1927, une moyenne annuelle inférieure à 400.000 hectolitres. D'autre part, il y a un siècle, le commerce des vins de Champagne mousseux absorbait à peine le dixième de la production, tandis qu'actuellement, c'est 25 à 35 millions de bouteilles, correspondant à une production de 250.000 à 350.000 hectolitres, qui sortent annuel-

lement des caves des négociants champenois, pour satisfaire les besoins de la consommation mondiale. Et, cependant, le vigneron du temps de Louis-Philippe se trouvait dans une situation qui pourrait être enviée du vigneron d'aujourd'hui.

Si paradoxal que cela puisse paraître, l'explication en est très simple. Le vigneron champenois d'autrefois avait un débouché beaucoup plus sûr que le vigneron de maintenant : il produisait en effet avant tout des vins rouges, pour ses besoins personnels et ceux de la région, besoins qui variaient peu d'une année à l'autre ; seule, une partie de la production des grands crus était destinée aux maisons de vins mousseux. L'abondance plus ou moins grande de la récolte était le seul facteur capable d'influer sur les prix, puisque, à cette époque, faute de moyens de transports pratiques et économiques, la concurrence des vins rouges des autres régions était inexistante.

Les chemins de fer amenèrent une véritable révolution dans la production. Grâce à eux, les vins du Midi, d'un prix de revient bien inférieur, purent venir concurrencer en Champagne les vins rouges indigènes de consommation courante ; ceux-ci, incapables de se défendre victorieusement, disparurent progressivement et nombre de vigne avec eux. Lorsque l'on considère la diminution de la surface du vignoble champenois avant la guerre de 1914, il faut y voir avant tout la conséquence de l'abandon de la vinification pour les besoins locaux et ne pas l'imputer uniquement au phylloxera, qui n'a fait que l'accélérer. Ainsi la production s'est limitée aux besoins du commerce des vins de Champagne mousseux.

Comment ce changement dans l'affectation de sa récolte a-t-il pu être la source des malheurs du vigneron champenois ? C'est ce que M. Bertrand de Mun explique dans un rapport adressé en mars 1927 à M. le Préfet du département de la Marne.

A partir du moment où le vigneron produit exclusivement en vue du débouché que lui offre la vente des vins de Champagne, il a besoin de trouver constamment ce débouché ouvert à un prix convenable pour sa production totale.

De son côté, le commerce des vins de Champagne s'alimente auprès d'une production spécialisée et étroitement limitée dans son étendue.

Dans ces conditions, pour n'éprouver de part et d'autre ni heurt, ni mécompte, il faudrait que les quantités offertes annuellement par la production en raisins sains et propres à leur destination concordent exactement avec les besoins du commerce.

Malheureusement, c'est là une conception toute théorique. La production viticole est la plus inconstante des productions, surtout lorsqu'il s'agit de plants fins et de qualité ; la vente des vins de Champagne

s'adresse à une clientèle limitée et éparse. Il y a donc des fluctuations continuelles dans les rendements de la production et dans les mouvements de la vente, dans les besoins de l'une et de l'autre. L'étroitesse du marché viticole et commercial en Champagne le rend particulièrement sensible à la moindre fluctuation, qui entraîne immédiatement une répercussion sur l'offre et sur la demande. Il y a rarement concordance entre les besoins et les ressources de l'une et de l'autre.

Si le commerce des vins de Champagne, grâce aux moyens financiers dont il dispose, a pu, en général, supporter assez bien les caprices de la production et les caprices de la consommation — il souffre d'ailleurs davantage de ces derniers —, il n'en a pas été de même pour le vigneron, petit propriétaire, démuné de réserves, donc obligé, pour vivre et continuer de cultiver son bien, de vendre au plus vite sa récolte, au surplus incapable de la vinifier et de la conserver, faute de connaissances techniques, faute surtout de matériel. Cette récolte se présente-t-elle abondante ? Il sera dans l'obligation de la laisser partir à vil prix ; s'il se montre quelque peu exigeant, il ne trouvera pas acquéreur. Dans un cas comme dans l'autre, ce sera la misère pour lui.

On conçoit alors que les syndicats aient tenté par tous les moyens de remédier à cet état de choses. En représentant la viticulture champenoise vis-à-vis des pouvoirs publics comme auprès des simples particuliers, la Fédération et le Syndicat ont défendu et protégé le vigneron ; en combattant la fraude, ils ont concouru largement à l'augmentation de la capacité d'absorption du commerce ; en se substituant aux vignerons dans les pourparlers avec les négociants en vue de la fixation des prix du raisin, ils ont essayé de donner plus de force à leurs revendications ; en encourageant le crédit agricole, ils leur ont permis, dans les années difficiles, d'obtenir les avances nécessaires pour vivre et faire vivre la vigne ; en préconisant la création de coopératives, capables d'absorber en partie la surproduction, dans les années d'abondance, ils ont cherché à régulariser le cours des vins ; enfin, en organisant un service d'achats, ils ont permis à leurs adhérents de se procurer aux meilleures conditions les produits et instruments dont ils peuvent avoir besoin dans l'exercice de leur profession, contribuant ainsi à réduire les frais de production.

La Fédération et le Syndicat ont-ils réussi dans leur généreuse entreprise ? C'est ce que nous allons voir.

§ 1

LA REPRÉSENTATION DE LA PROFESSION

La Fédération, puis, après elle, le Syndicat Général ont représenté la viticulture champenoise auprès des pouvoirs publics, auprès des autres associations viticoles et des organismes de propagande, enfin dans un grand nombre de manifestations concernant les vins.

Dès sa fondation, la Fédération fut appelée par le Gouvernement à collaborer à l'œuvre immense de répression de la fraude, œuvre dont la loi du 1^{er} août 1905 avait été le point de départ. Nous verrons plus loin qu'aucune réglementation n'a été arrêtée concernant la délimitation de la Champagne viticole et les mesures propres à prévenir la fraude, sans qu'elle ait été auparavant invitée à donner son avis ou même à participer aux travaux des commissions chargées de préparer cette réglementation. En 1926 et en 1931, devant la commission des boissons, déléguée par la Chambre des députés à l'effet d'enquêter sur la situation en Champagne, les doléances et les revendications des vignerons se sont fait entendre par la voix du secrétaire général de leur Syndicat, M. Doyard. Et l'on peut dire que si la loi du 22 juillet 1927, dite loi Capus, s'est fait attendre pendant plusieurs années, c'est parce que les Chambres ont voulu qu'y fut inséré l'accord des syndicats Marnais et Aubeois sur la délicate question de la délimitation, qui les opposait depuis plus de vingt ans (1).

La Fédération, sous le couvert des syndicats locaux, et le Syndicat Général n'ont pas déployé moins d'ardeur à défendre les intérêts de la profession devant les tribunaux français. Aussi bien dans leur lutte impitoyable contre la fraude qu'au cours des mémorables procès de délimitation, ce caractère de représentants de la viticulture champenoise leur a été reconnu par les différentes cours d'appel et par la Cour de Cassation elle-même ; les nombreuses condamnations pécuniaires prononcées à leur profit en constituent la preuve indiscutable.

Incarnation de la profession, la Fédération et le Syndicat se devaient de la représenter auprès de tous les organismes qui

(1) Cet accord a été réalisé en janvier 1927 seulement (V. infra, p. 168 et s.).

ont pour objet l'étude des questions viticoles, la défense des vins et l'extension de leur marché. La Fédération s'affilie en 1909 à l'Union Nationale des Associations agricoles et viticoles de France et en 1911 à la Confédération Générale Agricole, dont le but est de veiller à l'application des lois réprimant la fraude sur les produits alimentaires. En 1913, elle adhère à la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie, dont le rôle est particulièrement important depuis la guerre. A côté des grandes régions qui y sont représentées, Bourgogne, Bordelais, Sud-Ouest, Centre, Ouest, Alsace, Algérie, Midi et Sud-Est, la Champagne a toujours tenu la place à laquelle la qualité de ses vins lui donnait droit, malgré le peu d'importance de son vignoble ; c'est notamment sur l'initiative des délégués du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, que fut créée en 1925, au sein de cette Fédération, la section des grands crus ; on doit à cette dernière une participation active à la mise au point du projet de loi Capus (loi du 22 juillet 1927), ainsi que la création en 1930 du Syndicat National des Grands Crus, destiné à combattre la multiplication inquiétante des appellations d'origine nouvelles.

En 1922, lorsqu'est fondé le premier Comité de propagande des Vins de Champagne, le Président et le Secrétaire du Syndicat Général sont appelés à y prendre place à côté des représentants d'autres syndicats champenois ; en 1927, M. Doyard devient membre du comité directeur de l'Office international du Vin, nouvellement créé pour la défense des produits viticoles dans le monde entier ; les délégués du Syndicat prennent part aux congrès de la Ligue des Adversaires des Prohibitions ; ils siègent à la commission mixte de propagande créée à Châlons-sur-Marne en 1931 et devenue depuis le Comité de Propagande.

Enfin, en plusieurs circonstances, la Fédération et le Syndicat ont facilité à leurs adhérents la participation aux foires et expositions de produits viticoles.

§ 2

LA LUTTE CONTRE LA FRAUDE

Les syndicats de vignerons se sont créés au cri de « guerre à la fraude » ; aussi ne faut-il pas s'étonner que la Fédération et le Syndicat Général aient, dans ce domaine, déployé une grande activité.

Au moment où fut constituée la Fédération, la fraude menaçait de ruiner la Champagne ; une quantité importante de vins étrangers — trente mille pièces, a-t-on dit — y étaient introduits annuellement pour être revendus ensuite sous le qualificatif d'origine « Champagne » et, chaque année, c'était une quantité correspondante de vins d'origine qui restait invendue dans les caves des vigneron. Faire cesser la fraude, c'était donc en même temps résorber les excédents et relever le cours des vins de Champagne.

En luttant contre les abus qui régnaient dans les centres de production eux-mêmes, les dirigeants de la Fédération pensaient aussi se concilier la bienveillance du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, qu'ils soulageaient incontestablement de la partie la plus délicate de sa mission. Ils espéraient, en compensation, obtenir plus facilement de lui que fut substituée la fixation bilatérale du prix des récoltes à la méthode jusqu'alors en vigueur, selon laquelle les représentants du grand commerce imposaient leurs conditions aux vignerons. Nous verrons bientôt combien ce calcul était inexact.

Dès sa fondation, la Fédération demanda aux représentants du département de la Marne à la Chambre des députés et au Sénat de faire hâter le vote du projet de loi organisant la répression des fraudes. Elle ne faisait là que s'associer aux efforts unanimes de la viticulture française, car la fraude sévissait dans toutes les régions productrices de vin, sous des formes bien plus grossières qu'en Champagne.

La loi tant désirée fut enfin votée le 1^{er} août 1905. La Fédération s'appliqua sans retard, concurremment avec le Syndicat du Commerce, à préparer toute la réglementation spéciale à la Champagne, que l'article 11 de la loi nouvelle rendait possible : la délimitation et les mesures complémentaires furent le fruit de ces travaux.

Malgré cette organisation préventive que nous étudierons longuement dans la seconde partie de cet ouvrage, la fraude ne s'avouait pas vaincue ; la Fédération décida alors de la poursuivre impitoyablement devant les tribunaux et se fit le champion de la répression.

En 1908, le Conseil fédéral avait déjà organisé dans son sein une section chargée spécialement d'étudier les cas de fraude qui pourraient lui être signalés par les Syndicats locaux et de prendre les décisions nécessaires en vue de la poursuite des délinquants.

Quelques années plus tard, son secrétaire général, Alphonse Perrin, devint agent de la répression des fraudes, commissionné

par le Préfet, ainsi que la loi du 27 février 1912 venait de le permettre. Il s'employa activement à faire respecter la loi du 1^{er} août 1905 et toutes les dispositions législatives et réglementaires, particulières à la Champagne, qui en avaient été la conséquence ; il releva de nombreuses infractions, aussi bien chez les vigneronns que chez les négociants et les débitants : sa sévérité se montra égale pour ceux-ci et pour ceux-là.

La Fédération, n'ayant pas qualité pour se porter partie civile, c'était un groupe de syndicats locaux qui demandait aux tribunaux correctionnels la réparation du dommage que causaient à la profession les délits constatés soit par l'agent fédéral, soit par les employés de l'Administration des contributions indirectes. Dès 1914, dix-sept procès avaient abouti à trente-deux condamnations, dont certaines furent confirmées en appel et même en cassation ; une trentaine d'instances restaient pendantes.

On a parfois reproché à la Fédération une rigueur excessive ; on l'a accusée également d'avoir porté préjudice à la cause du Champagne en étalant au grand jour de l'audience les turpitudes de certains négociants et de certains vigneronns, en faisant une trop large publicité aux condamnations prononcées par les tribunaux. Sans doute, la grande presse, sournoisement encouragée par ceux qui avaient intérêt à faire déprécier les vins de Champagne, s'est livrée, à la suite de retentissants procès de fraude, à des campagnes préjudiciables aux intérêts champenois ; mais il ne faut pas perdre de vue que le mal à combattre était grand et que la Champagne risquait de périr par la faute des fraudeurs, si on ne leur appliquait pas les sanctions prévues par les lois et décrets qui avaient vu le jour entre 1905 et 1911. En frappant fort et vite, la Fédération a fait cesser ce mal et limité le scandale dans la mesure du possible.

Les condamnations pénales auraient-elles suffi à obtenir ce résultat ? Il semble que non, car l'amende correctionnelle pouvait paraître à certains bien légère en comparaison des profits que laissaient les opérations délictueuses ; quant à la peine d'emprisonnement, elle était trop rarement prononcée pour inspirer une crainte sérieuse aux délinquants. Tout autre était l'effet de l'intervention syndicale : lorsque les syndicats locaux — en général, plus d'une douzaine d'entre eux intervenaient dans chaque procès — obtenaient chacun des dommages-intérêts élevés et la publication des jugements et arrêts dans de nombreux journaux, les coupables accusaient le coup : leurs bénéfices illicites se trouvaient considérablement réduits

et leur réputation commerciale fortement ébranlée. La leçon était salubre et leur exemple ne risquait pas d'être suivi.

Après la guerre, la fraude ne se manifesta plus guère que par des irrégularités dans la présentation des vins, sur les étiquettes et sur la carte des restaurants, où vins mousseux et vins de Champagne étaient bien souvent groupés sous la même rubrique « Champagne ». Le nouvel agent syndical parcourut la France et releva de nombreuses contraventions dans les cafés, restaurants et hôtels ; en 1921, le montant des dommages-intérêts encaissés dépassa 20.000 francs.

Par la suite, les frais d'intervention devinrent tels que le Syndicat Général renonça à se porter partie civile, l'entretien d'un agent de répression constituant une charge déjà bien lourde pour son budget.

Depuis le 1^{er} septembre 1928, cet agent a le grade d'inspecteur départemental auxiliaire de la répression des fraudes ; mais c'est seulement en 1930, que l'administration a consenti à assumer la charge de son traitement.

§ 3

LA FIXATION DES CONDITIONS DE VENTE DES RÉCOLTES

Avec le problème de la fixation du prix de vente des récoltes, nous touchons indiscutablement à la préoccupation essentielle des syndicats de vignerons ; plus encore que la nécessité d'organiser la répression de la fraude, il a été leur raison d'être.

Nous avons dit comment, dans le courant du XIX^e siècle, la production du vignoble champenois s'était acheminée vers un débouché unique, aussi variable que restreint, le commerce des vins de Champagne ; nous avons dit également que le rendement des récoltes en Champagne était essentiellement changeant, qu'il variait dans la proportion de un à cinq d'une année à l'autre et même davantage parfois. De cet état de choses, il résulte que l'équilibre entre l'offre et la demande de raisin se trouve rarement réalisé. Qui donc, du négociant ou du vigneron, va en supporter les conséquences ? La question est d'importance et mérite quelque développement.

On peut comparer assez justement la situation du vigneron qui offre le produit de sa récolte à la situation de l'ouvrier qui offre son travail. L'un comme l'autre se trouvent en présence

de forces économiques considérables qui se nomment, ici le patronnat, là le commerce ; l'un comme l'autre tirent leurs moyens de subsistance d'une source unique, ici le travail, là la récolte, dont ils ont un égal besoin de trouver preneur immédiat.

Les grandes maisons de vins de Champagne, celles dont les achats ont une influence déterminante sur le cours des raisins, possèdent en général des ressources financières et des stocks de vin très importants, qui leur permettent de subir sans trop de dommages les caprices de la consommation et de la production. Il s'écoule toujours plusieurs années entre la naissance d'un vin au pressoir et le moment où il pourra être mis en vente, après avoir été rendu mousseux, et ceci oblige les négociants à détenir des quantités importantes de vin. Les maisons de Champagne, par ailleurs, en raison des moyens financiers dont elles disposent en temps normal, peuvent se constituer une marge de sécurité dans les années d'abondance, de façon à ne pas manquer de vin ou à ne pas être contraintes de le payer un prix trop élevé dans les années de récoltes déficitaires.

Ces considérations expliquent qu'en Champagne, les réserves de vins en caves sont presque toujours capables de suffire aux besoins du commerce de quatre ou cinq années au moins, ainsi qu'en témoignent les chiffres suivants :

Années (du 1 ^{er} avril au 31 mars suivant)	Importance du commerce		Importance des stocks, en hectolitres	Relation entre le commerce et les stocks
	calculée en bouteilles	convertie en hectolitres		
1889-1890	23.324.571	186.596,57	876.606	21 %
1899-1900	28.454.436	227.635,49	1.175.488	19 %
1909-1910	39.294.526	314.356,20	1.293.563	24 %
1919-1920	21.201.772	169.614,18	995.567	17 %
1929-1930	27.384.196	219.073,57	1.220.234	18 %
1934-1935	25.135.761	200.086,09	1.184.649	17 %

Aussi, les négociants en vins de Champagne ne sont-ils pas pris absolument au dépourvu, lorsque le chiffre de leurs expéditions augmente ou que la récolte d'une année est d'un médiocre rendement ; ce n'est que dans le cas d'une succession de faibles récoltes que le déséquilibre entre la consommation et la production peut les inquiéter sérieusement : le cas s'est présenté dans les années qui ont précédé et suivi la dernière guerre.

Que se passe-t-il en cas de rupture de l'équilibre au détriment de la production viticole ? Que va-t-il en résulter pour le

vigneron ? Pour bien le comprendre, il faut étudier d'un peu près la situation de celui-ci.

En Champagne, la petite propriété est la règle ; la grande et la moyenne propriétés ne sont que de très rares exceptions. Pour nous en convaincre, il nous suffit d'examiner le relevé des déclarations de récoltes faites en Champagne au cours d'une de ces dernières années ; prenons celui de l'année 1931, par exemple :

Départements	Nombre de viticulteurs ayant récolté						
	De 1 à 100 hl.	De 101 à 200 hl.	De 201 à 300 hl.	De 301 à 400 hl.	De 401 à 1000 hl.	De 1001 à 2000 hl.	De 2001 à 5000 hl.
Aisne	1.383	6	2				
Aube	5.587	69	1				
Marne	13.194	194	28	19	36	10	2
ENSEMBLE	20.194	269	31	19	36	10	2
TOTAL : 20.501							

Les 20.194 propriétaires de la première catégorie ont récolté ensemble 351.171 hectolitres de vin, soit les $\frac{4}{5}$ de la récolte totale de la Champagne, soit encore une moyenne de 17 hectolitres chacun ; ce qui est fort peu, bien qu'il s'agisse d'une année où le rendement a été plutôt supérieur au rendement moyen.

Si maintenant nous rapprochons les surfaces déclarées plantées en vigne du nombre des récoltants, nous trouvons dans les trois départements ci-dessus en 1931 : 12.000 hectares pour 20.500 déclarants, soit une moyenne de 60 ares par propriétaire ; en 1935, 12.470 hectares pour 20.611 récoltants, soit environ 65 ares pour chacun d'eux. Ces chiffres se confirment l'un l'autre, surtout si l'on tient compte qu'en 1935, en raison des dispositions du décret du 28 septembre limitant le rendement, les vigneron ont eu tendance à exagérer l'importance des surfaces en production.

On conçoit que de si petits propriétaires ne disposent pas de ressources importantes, leur permettant de constituer des réserves. Bien rares sont ceux qui ont d'autres sources de revenus que leurs vignes ; aucune de ces industries à domicile, qui, dans certaines régions, assurent aux habitants leur gagne-pain pendant les mois de l'hiver, n'a réussi à s'introduire dans les mœurs champenoises. Dans ces conditions, le vigneron ne peut compter que sur le prix de sa récolte pour vivre jusqu'à la récolte suivante.

Sans doute, dans certaines années, où les besoins du commerce sont grands, réalise-t-il un bon prix de ses raisins, ce qui devrait lui assurer quelques réserves en vue des années de mé-

vente et de crise. On a souvent dit que les vignerons n'avaient pas l'esprit d'épargne ; il faut convenir que cette affirmation renferme une part de vérité : la dernière période de prix élevés, brutalement interrompue en 1930, a permis de le vérifier pour un certain nombre d'entre eux.

Et même s'ils disposaient de ressources suffisantes pour attendre le retour de temps meilleurs, la plupart d'entre eux ne pourraient ou ne sauraient conserver leur vin, faute de caves, faute de matériel vinaire, faute de connaissances techniques aussi. En effet, depuis qu'ils ont renoncé à produire pour les besoins de la consommation courante, l'usage s'est établi que les négociants achètent au moment des vendanges la plus grande partie, sinon la totalité de leurs récoltes ; le prix est fixé au kilogramme de raisin ; la tâche du vigneron prend donc fin au pressoir. Dès lors, en période de ventes faciles, à quoi lui serviraient une cave ou un cellier et un lot de futaille ?

Donc, à la différence du négociant, le vigneron n'a pas de réserves et ne peut stocker son vin. Comme il lui faut vivre et continuer à soigner la vigne, dans les années où le commerçant n'a pas de grands besoins, c'est ce dernier qui sera le maître de la situation : il imposera son prix au vigneron qui, presque toujours, ne pourra que l'accepter, si bas soit-il.

La Fédération a voulu remédier à cette situation. Le groupement des vignerons devait, dans l'esprit de ses fondateurs, permettre de discuter d'égal à égal avec les représentants du commerce ; aux marchés conclus dans chaque commune entre les agents des négociants et leurs livreurs habituels, il fallait substituer un système d'ententes entre délégués des syndicats viticoles et délégués du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.

Dès 1904, la Fédération sollicita et obtint, quelques jours avant la période des vendanges, une entrevue avec les principaux négociants de Reims en vue de la fixation en commun des prix ; l'offre du commerce fut de 350 à 450 francs la pièce ; les délégués des vignerons, après une discussion animée, réussirent à gagner vingt-cinq francs, ce qui était un premier résultat.

Par la suite, la Fédération essaya d'entrer en contact avec le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne lui-même ; mais celui-ci se retrancha derrière l'article premier de ses statuts qui lui interdisait formellement d'intervenir dans les questions de cet ordre.

Elle proposa aussi, sans plus de succès, l'établissement d'une

échelle des crus, qui aurait permis de déterminer automatiquement les prix à pratiquer dans chaque commune du vignoble; celles-ci auraient été classées d'après la valeur de leurs vins en quatre catégories : grands vins, premiers crus, seconds crus, troisièmes crus ; ces trois derniers valant respectivement $7/10$, $2/3$, $3/5$ des premiers, il aurait suffi, pour connaître le cours à appliquer au raisin ou au vin de l'un d'eux, de multiplier le prix fixé pour les grands crus, appelé pour cette raison prix de base, par le coefficient correspondant à sa catégorie.

L'année 1911 parut favorable à la tentative d'un grand effort : la récolte de l'année précédente avait été entièrement détruite par le mildew ; celle de l'année, encore inférieure à la moyenne, promettait de donner un vin de qualité exceptionnelle ; la loi du 10 février 1911 venait de porter un coup décisif à la fraude ; les stocks du commerce étaient tombés en trois ans de 1.500.000 hectolitres à moins de 1.100.000 hectolitres, aussi ses besoins étaient-ils grands. Cette fois les maisons de vins de Champagne, qui se méfiaient de certains dirigeants de la Fédération, prirent l'initiative des pourparlers et négocièrent les conditions d'achat de la récolte directement avec les délégués de leurs livreurs habituels dans chaque commune. D'importants résultats furent obtenus cependant, qu'il convient d'indiquer : le prix du raisin dans les grands crus fut fixé à 3 fr. 25 le kilogramme — les délégués des Syndicats avaient décidé à la réunion de vendanges de la Fédération de demander 4 fr. — ; une échelle des crus, cotée de zéro à cent, fut établie ; il fut enfin convenu que les vins de rebêche seraient abandonnés aux vignerons pour les besoins de leur consommation personnelle. Sans doute la Fédération n'était pas intervenue dans la discussion, mais il faut reconnaître que tous les avantages obtenus par les vignerons avaient fait l'objet des résolutions adoptées par les délégués de leurs syndicats locaux à la réunion fédérale du 20 août 1911.

Les deux années qui suivirent, 1912 et 1913, furent encore marquées par des récoltes déficitaires ; la Fédération jugea le moment opportun pour modifier les méthodes de négociation en usage. Une commission composée des représentants élus des différentes contrées du vignoble fut chargée d'établir les conditions de vente et de les discuter avec les représentants du commerce. Deux fois de suite, la manœuvre échoua par la faute des vignerons des grands crus, qui manquèrent d'esprit de solidarité ; en effet, après avoir confié à la commission fédérale le soin de débattre les prix avec les négociants, ils acceptèrent de traiter directement avec leurs acheteurs comme par le passé.

Des réunions eurent lieu à Reims à cet effet : le 9 septembre 1912, on se mit d'accord sur le prix de base de 2 fr. 50, l'offre et la demande ayant été respectivement de 2 fr. 15 et 3 fr. 50. En 1913, l'entente ne put être réalisée qu'à la deuxième réunion, sur le prix de 3 francs ; à la première réunion, le 22 septembre, les vigneronns avaient maintenu leurs prétentions de l'année précédente, tandis que les négociants n'avaient pas voulu dépasser le prix de 2 fr. 50.

La guerre terminée, le Syndicat du Commerce des vins de Champagne comprit qu'il ne pouvait plus invoquer la clause périmée de ses statuts, lui interdisant toute participation à la fixation des prix ; aussi cette restriction fut-elle supprimée par un vote de son assemblée extraordinaire du 5 novembre 1920.

Dès 1919, il était entré en contact — c'était la première fois — avec le Syndicat général des Vignerons en vue de l'établissement bilatéral des conditions de vente de la récolte pendante : une première réunion eut lieu à Epernay, le 16 septembre, suivie d'une seconde quelques jours plus tard. Les délégués vigneronns demandèrent que quelques modifications fussent apportées à l'échelle des crus de 1911, à l'établissement de laquelle ils n'avaient pas participé ; ils obtinrent une majoration de cinq pour cent pour les crus supérieurs à 80 % et de dix pour cent pour les crus inférieurs à cette cote. Mais l'entente sur le prix du raisin ne fut pas possible, les vigneronns ayant exigé 6 francs du kilogramme, puis 5 francs, tandis que les négociants, après en avoir offert 3 fr. 15, avaient consenti à le payer 4 francs. En fait, les ventes se négocièrent sur le prix de base de 4 fr.

C'est seulement l'année suivante que négociants et vigneronns réalisèrent un accord complet ; les délégués du Syndicat des vigneronns réussirent à obtenir le prix de 4 fr. 50 au lieu de celui de 3 fr. 75 qui avait été primitivement offert. Il fut en outre convenu :

1° Que la variation du prix de la pièce de vin, suivant le cru, serait de dix à onze pour cent inférieure à la variation du prix du raisin ;

2° Que, conformément à la demande du Syndicat général, les vins de première taille seraient payés 80 % du prix de la cuvée, et les vins de seconde taille 60 % ;

3° Que les paiements auraient lieu, moitié dans la première quinzaine de novembre, moitié dans la seconde quinzaine du mois d'avril suivant ;

4° Que le commerce resterait entièrement libre d'accepter ou de rejeter les demandes d'escompte qui lui seraient adressées ;

5° Que les raisins devraient être livrés mûrs, sains et propres ;

6° Qu'une diminution de 25 % serait faite sur le prix des raisins provenant de vignes à tailles longues, reconnues telles par les vignerons eux-mêmes ;

7° Et que les propriétaires, dont la récolte serait d'une valeur inférieure à 2.000 francs, seraient payés comptant sans escompte.

L'année 1921 a laissé aux maisons de vins de Champagne le souvenir d'une crise particulièrement aiguë ; le chiffre des expéditions tomba, en effet, de 24.791.622 bouteilles à 12.340.650 bouteilles. Aucun accord ne put intervenir au moment des vendanges et le raisin se vendit au prix offert par les négociants, soit 2 fr. 50.

L'année suivante, marquée par une récolte abondante, 430 mille hectolitres, vit l'effondrement des cours du raisin, le grand commerce n'étant pas acheteur ; les prix s'établirent de 0 fr. 40 à 1 franc le kilogramme.

En 1923, au cours d'une réunion tenue à Epernay le 28 septembre, vignerons et négociants, par l'intermédiaire de leurs syndicats, se mirent d'accord sur le prix de base de 3 fr. 50 ; l'échelle de 1920 fut maintenue ; il fut stipulé que les paiements seraient effectués par tiers aux échéances des 15 novembre, 1^{er} avril et 15 juillet.

La même année, le Syndicat général des Vignerons proposa un système de stabilisation du prix des vendanges pour une période de cinq ans ; mais le Syndicat du Commerce des vins de Champagne ne crut pas devoir accepter, un grand nombre de sections locales s'étant abstenues, du côté des vignerons, de prendre parti pour ou contre cette combinaison.

Par la suite, nous assistons à une hausse continue et, dirons-nous, exagérée du cours des vins et raisins de Champagne. Cette hausse était due à la crainte, causée aux négociants par une série de récoltes déficitaires, de manquer de vins pour renouveler leurs stocks.

En 1925, les délégués vignerons obtiennent 4 francs du kilogramme de raisin, soit 50 centimes de plus que l'offre du commerce. En 1926, après avoir demandé 10 francs, ils acceptent 8 francs et le paiement en deux fractions, moitié au 15 novembre et moitié au 15 avril, avec faculté d'escompte à raison de 0 fr. 50 pour cent par mois ; en fait, les cours pratiqués dans les grands crus pour les raisins nettoyés atteignirent 11 francs par kilogramme, ce qui portait le prix de la pièce de vin à 4.400 francs.

En 1927, les vignerons élevèrent leurs prétentions à 13 fr., mais les négociants maintinrent leur offre à 10 francs. L'année suivante, malgré une récolte de près de 350.000 hectolitres, les vignerons obtinrent le prix inespéré de 10 francs.

La récolte de 1929 jette 760.000 hectolitres de bons vins sur le marché. Bien des maisons se ressentent des efforts financiers des années passées, d'autant plus que le marché mondial donne des signes de lourdeur, et sont dans l'impossibilité d'acheter. Une entrevue a lieu cependant au moment des vendanges entre les délégués vignerons et les représentants de quatre maisons ; ceux-ci proposent le prix de 4 francs, tandis que les vignerons demandent 6 francs ; aucun accord n'intervint. Une partie de la récolte resta invendue et ceux d'entre les vignerons qui vendirent leurs raisins au prix de 4 francs purent s'estimer heureux, car dans les années qui suivirent, la chute des cours ne fit que s'accroître.

En 1930, il suffit d'un échange de correspondance entre les secrétaires des syndicats intéressés pour arrêter le prix de base à 4 francs ; mais le nettoyage étant particulièrement long et délicat cette année-là, il ne fut pas difficile de trouver du raisin non épluché au prix de 2 fr. 50 et même de 2 fr. 25.

A partir de 1931, la situation devient critique en Champagne. Le grand commerce est gravement atteint par la crise mondiale, le vin de Champagne est banni de bien des tables ; il est la grande victime de la politique protectionniste. La fortune ne sourit pas davantage aux vignerons, car cette période de mévente coïncide avec une succession de récoltes abondantes ; plus de 300.000 hectolitres en 1931 et en 1932, plus de 650.000 en 1934 et près de 500.000 en 1935 ; le commerce n'est pas en mesure d'absorber de pareilles quantités de vin et le vigneron ne peut les stocker. En dépit d'interventions préfectorales, les prix fléchissent d'année en année ; les échelles de crus ne sont plus respectées. C'est à ce moment que producteurs et négociants se rapprochent pour étudier en commun les moyens d'accroître la consommation et de réduire la production des vins de Champagne ; nous verrons plus loin (1) à quelles solutions ils se sont arrêtés.

§ 4

LES SYNDICATS ET LE CRÉDIT AGRICOLE

La Fédération a pour but de concourir à la fondation dans les communes de caisses rurales viticoles, lisons-nous à l'ar-

(1) V. *infra*, III^e partie, Chapitre III, p. 258.

ticle 2 de ses statuts ; c'est que le crédit agricole, dans l'esprit des chefs du mouvement syndical, pouvait remplir deux fonctions importantes.

L'irrégularité de la production de la vigne champenoise est une cause de difficultés pécuniaires fréquentes pour le vigneron ; tantôt les intempéries ont réduit à néant sa récolte ; tantôt, au contraire, un été trop généreux a rempli ses caves d'un vin dont il cherche en vain acquéreur. Dans un cas comme dans l'autre, il risque de se trouver à court d'argent au moment où il y a lieu d'engager des frais de culture importants ; c'est alors qu'apparaît l'utilité du crédit agricole mutuel. Par le mécanisme des emprunts à court terme ou à moyen terme, le vigneron va pouvoir se procurer les sommes dont il a besoin, à un taux sensiblement inférieur à celui que lui consentiraient les banques ou les particuliers. S'il a recours au crédit à moyen terme, ses vignes et sa maison, s'il en possède une, seront affectées en garantie au remboursement du prêt. Dans le cas où il a souscrit un billet à court terme, l'engagement solidaire d'une caution ou le warrantage de sa récolte seront un gage suffisant.

Quelque importants que fussent les avantages qui pouvaient résulter pour les vignerons, pris individuellement, de l'extension du crédit agricole, les dirigeants de la Fédération lui assignaient un rôle bien plus important encore au profit de la collectivité : le financement du mouvement coopératif. Voici comment s'exprime le président de la Fédération à l'assemblée générale du 19 mars 1911 :

« Par l'adhésion complète des vignerons à nos syndicats et
« à nos caisses locales, nous pourrions soutenir et préparer nos
« camarades vignerons à la coopérative, si elle devient néces-
« saire du fait de l'intransigeance même du commerce des vins
« de Champagne...

« Dans le cas où les prix qu'on voudrait leur offrir ne cor-
« respondraient pas aux prix désirés et établis par eux, nous
« constituerions la coopérative. Et, soutenus par les Caisses de
« Crédit, qu'il est toujours urgent de constituer, et par les capi-
« taux qui nous sont déjà promis, nous montrerions au com-
« merce champenois que les temps sont changés. »

En fait, dans la plupart des communes du vignoble, on trouve à l'origine des caisses locales de crédit agricole, les fondateurs mêmes des syndicats locaux ; et, aujourd'hui encore, ce sont souvent les mêmes hommes qui administrent à la fois la Caisse locale et la section locale du Syndicat Général des vignerons.

A la veille de la guerre, il existait déjà 44 caisses viticoles,

grouplant 3.800 membres ; aujourd'hui, sur une centaine de caisses locales groupées autour de la « Caisse régionale de la Marne, de l'Aisne et des Ardennes », dont le siège est à Reims, boulevard Lundy, numéro 56, on ne compte pas moins de 70 caisses viticoles. En raison de l'importante participation des syndicats au développement du crédit agricole, on s'explique aisément que le Syndicat général soit représenté au sein du conseil d'administration de la Caisse Régionale par plusieurs de ses membres, dont notamment son président et son secrétaire général. Peut-être même cette représentation est-elle inférieure à ce qu'elle devrait être ?

C'est seulement à partir de 1910 que les opérations des caisses viticoles ont pris une certaine importance. Durant cette période, particulièrement pénible pour les vignerons, qui va de 1910 aux approches de la guerre, nous avons vu que des maisons de Champagne avaient avancé des sommes considérables à la Caisse Régionale et qu'elles avaient permis aux vignerons de recourir au crédit à court terme, en acceptant de cautionner leurs emprunts. Du 1^{er} novembre 1912 au 1^{er} novembre 1913, 3.000 prêts ont été consentis aux vignerons pour une somme de 2 millions 500.000 francs.

Depuis la guerre, la viticulture champenoise a fait un large usage du crédit mutuel. Si elle semble avoir dédaigné le crédit à moyen terme, même pour la reconstitution du vignoble, par contre elle a eu fréquemment recours au crédit à court terme. Sur 12.736.789 francs prêtés à court terme par la Caisse Régionale de Reims en 1927, près de 90 % sont allés au vignoble marnais ; de la fin de la guerre à 1927, le montant des billets souscrits par les vignerons s'est élevé à plus de 60 millions de francs, ce qui représente plus des quatre cinquièmes des crédits à court terme accordés par ladite Caisse durant cette période.

En 1920, pour assurer le fonctionnement du service d'achats de produits et instruments viticoles qu'il venait de créer, le Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée eut lui-même recours au crédit agricole. Il fonda la Caisse locale viticole et agricole (B) d'Épernay », qui lui fournit les avances nécessaires pour passer d'importants marchés à des conditions avantageuses.

De même, pour les besoins de la Coopérative Générale des Vignerons, qu'il créa l'année suivante, le Syndicat obtint des crédits à moyen et à court termes ; le montant fut affecté à l'achat de matériel et à la constitution d'un fonds de roulement, sans quoi cet organisme n'aurait pu fonctionner, le capital souscrit étant par trop modeste.

Quelques coopératives locales de vinification, d'origine syndicale, imitèrent cet exemple par la suite. C'est grâce à un emprunt à long terme de 115.000 francs que la Coopérative de Festigny put être dotée d'une installation modèle, qui rend actuellement les plus grands services aux viticulteurs de cette commune.

§ 5

LA CRÉATION DES COOPÉRATIVES

La fixation des prix d'un commun accord entre négociants et vigneron ne pouvait avoir d'heureux effets pour ces derniers que s'ils étaient en mesure de conserver leurs récoltes, dans le cas où les prix offerts ne répondraient pas à leurs désirs.

Les chefs du mouvement syndical s'en aperçurent bien vite. Si les premières tentatives d'accord entre les représentants du Commerce et la Fédération avaient échoué, c'était sans doute pour une large part à cause de l'indiscipline et de l'égoïsme des vigneron ; mais c'était aussi et surtout parce que ceux-ci se sentaient dans l'impossibilité de garder leur récolte et de la vinifier, pour les raisons que nous avons exposées plus haut.

L'organisation syndicale apparaissait donc impuissante à assurer aux vigneron ce qui leur faisait tant défaut en Champagne : l'équitable rémunération de leur travail en même temps qu'une certaine stabilité des cours du raisin.

C'est alors que vint l'idée de compléter le mouvement syndical par le mouvement coopératif. Seul un réseau complet de coopératives de production locales, s'étendant à l'ensemble de la Champagne viticole, parut capable d'absorber et de stocker, en période de crise commerciale ou de récolte abondante, les quantités de vins que le commerce se révélerait dans l'impossibilité d'acheter. Au-dessus de ces organismes locaux, chargés en quelque sorte de monopoliser la production, il fallait un organe central, à caractère fédéral, qui jouerait à la fois le rôle de service de renseignements et de comité directeur. Se tenant au courant des besoins du commerce et des possibilités de récolte, il serait en mesure de guider les coopératives locales, de façon qu'elles ne jettent sur le marché champenois que la quantité de vin ou de raisin nécessaire au commerce. Maîtresses de la production, elles le seraient par le fait même des prix, sauf peut-être dans le cas, toujours possible, d'une succession anormales de récoltes supérieures aux besoins, où elles se verraient dans

l'obligation de laisser partir à un cours inférieur une quantité supplémentaire.

Cette limitation, de l'offre à la demande, n'est possible que par la mise en pratique, sur une vaste échelle, de la coopération. Ce que le vigneron isolé ne peut pas faire, la coopérative peut le réaliser dans le cadre communal ; seule en effet elle est capable de grouper les fonds nécessaires à un bouleversement aussi profond des habitudes des vignerons et de se procurer le personnel compétent qu'exige la vinification en Champagne. Aux souscriptions en numéraire de ses adhérents s'ajoute pour elle la possibilité de recourir au crédit agricole et au crédit foncier ; elle seule peut engager les dépenses importantes que nécessitent la construction de vendangeoirs, de celliers et de caves, l'achat de futaille et de matériel vinaire. Ces frais amortis en un certain nombre d'années, grâce au crédit agricole, sont une charge bien moins lourde pour chacun des membres de la collectivité que ceux qu'ils auraient dû engager individuellement pour aboutir isolément au même résultat.

Mais, dira-t-on, si elle résoud de façon satisfaisante le problème du logement des récoltes et de la vinification, l'organisation coopérative ne fournit aucun moyen de subsistance aux vignerons, tant que leur vin reste invendu dans les locaux de la collectivité. Par suite, la coopérative n'empêchera pas qu'ils soient obligés pour vivre de vendre leur vin à n'importe quel prix, comme par le passé.

Ceci est parfaitement exact si l'on néglige le rôle du crédit agricole ; syndicalisme, coopération et crédit agricole sont intimement liés et se complètent mutuellement. Une caisse de crédit agricole consentira d'autant plus facilement des avances à court terme à un vigneron, que le gage offert lui paraîtra plus sûr ; or, c'est un fait qu'une récolte logée dans le cellier d'une coopérative constitue une garantie beaucoup plus sérieuse pour la caisse prêteuse que le même vin placé dans la cave de l'emprunteur, qui pourra être tenté d'en user pour sa consommation personnelle et celle de sa famille. D'autre part, il est fort probable que lorsque la coopérative aura fonctionné un certain nombre d'années, le vigneron aura moins besoin du crédit agricole ; si, en effet, la coopérative est gérée sagement, chaque année, une fraction variable du produit de la récolte pourra être mise en réserve et servir dans les années difficiles — et il y en aura toujours — à fournir des avances à ses adhérents les plus nécessiteux. L'épargne, que le vigneron n'aurait peut-être pas su réaliser, la coopérative la pratiquera beaucoup plus facilement. Donc, la coopérative répond bien à la fonction à laquelle on

la destine, si à côté d'elle et tout au moins à ses débuts fonctionne le crédit agricole.

Etudions un peu maintenant où en est le mouvement coopératif en Champagne viticole.

Nous avons vu précédemment qu'à l'assemblée générale du 19 mars 1911, le Président de la Fédération avait déjà envisagé la coopérative de vinification comme moyen de défense contre le Commerce; par la suite, son secrétaire général, Alphonse Perrin, précisa à maintes reprises le rôle qu'elle pouvait jouer et les conditions de son bon fonctionnement. Non content de recourir aux colonnes de la « Champagne viticole », le journal de la Fédération, il alla, de commune en commune, exhorter les vignerons à créer des coopératives.

Dans les années qui précédèrent la guerre, de timides essais furent entrepris ça et là dans le vignoble ; à Avenay, à Champillon, à Damery et Cumières, quelques vignerons mirent en commun, à la suite des vendanges de 1912, un certain nombre de pièces de vins de détour — rebèches — que, depuis l'année précédente, les maisons de commerce consentaient à leur abandonner. Mais on ne saurait voir là qu'une ébauche du mouvement coopératif, tel que le concevait la Fédération, puisque, d'une part, il ne s'agissait que de tentatives isolées et indépendantes les unes des autres et que, d'autre part, les vins mis en cuvées collectives étaient impropres à la champagnisation, en principe tout au moins.

La guerre terminée, le Syndicat Général poursuivit de plus belle la propagande entreprise en faveur des coopératives par la Fédération. A l'assemblée générale du 5 mars 1927, A. Perrin lançait cet appel aux vignerons :

« Organisez-vous dans chaque commune en coopératives de
« production. Groupez ces coopératives en une Fédération d'où
« partira l'ordre de vente et l'établissement des cours, car, ainsi
« organisé et connaissant les besoins du commerce, chaque coo-
« pérative locale ne devra livrer au commerce que les quantités
« correspondant aux besoins de celui-ci et aux prix fixés par
« elle.

« De plus, s'il y a excédent de récolte, il y aura lieu de re-
« chercher l'écoulement des produits restant en vin blanc na-
« ture et en vin rouge, où il sera possible d'en faire.

« Le bureau de la Fédération des coopératives centraliserait
« les commandes de vins qu'il mettrait ainsi en vente sous la
« marque coopérative. »

Cet appel est en même temps un programme, programme

par lequel le syndicat manifeste nettement son intention d'élargir le champ d'application de la coopération. Jusqu'alors, il avait envisagé seulement la création de coopératives de vinification, dont le rôle était de grouper la récolte des propriétaires de la commune, pour la pressurer et la vinifier avec le minimum de frais, et de la conserver jusqu'à ce que les besoins du commerce permissent à ce dernier de s'en rendre acquéreur à un prix suffisamment rémunérateur pour les vendeurs. Désormais, le syndicat entrevoit la possibilité de tirer un meilleur parti de la coopérative, en l'employant à la champagnisation des excédents de récolte ; elle fera des tirages, créera une marque et cherchera des débouchés, en un mot, elle deviendra sur le marché français, et peut-être même sur le marché mondial, la concurrente des négociants en vins de Champagne. Et pour montrer aux vigneron que cette forme de coopérative était susceptible de réalisation pratique, le Syndicat créa, entre un certain nombre de ses adhérents, gagnés à l'idée de coopération, la « Société Coopérative civile de production et de vente des vins naturels et champagnisés de la Champagne viticole », que nous allons étudier un peu plus loin.

Cependant, l'idée de la coopérative de production pure et simple avait fait quelques progrès. Les sections de Cumières, Damery et Fleury-la-Rivière s'engagèrent dans cette voie, au lendemain de la guerre, avec le concours du crédit agricole ; ces coopératives n'eurent qu'une existence éphémère, la terrible crise de 1921 et aussi des difficultés d'ordre interne étant venues contrarier leurs débuts. Par la suite, la Caisse régionale de crédit agricole de Reims se montra quelque peu défiante à l'égard du mouvement, qui cependant gagna un certain nombre de communes nouvelles, telles qu'Ay et Venteuil.

Avec les années de prospérité qui suivirent on pouvait espérer que les vigneron tiendraient enfin compte des conseils de Perrin ; celui-ci, entrevoyant le retour de jours plus difficiles, prononçait à l'assemblée générale du Syndicat, le 1^{er} mars 1924, ces paroles dont aujourd'hui on peut apprécier la prévoyante sagesse :

« Profitons, vigneron, des quelques années qui vont se présenter et où il sera peut-être permis de prélever sur chaque pièce de vin une cotisation qui pourra servir à créer une caisse de réserve à l'effet de ne pas être pris au dépourvu en année de surproduction ou d'incapacité par le commerce de pouvoir tout acheter ».

En fait, de nouvelles coopératives virent le jour, notamment au cours de l'année 1927 ; il faut citer celles d'Hautvillers, Vinay,

Le Mesnil-sur-Oger, Saint-Martin d'Ablois, Vertus, Monthelon, Champillon, Festigny. Le mouvement s'arrêta là et les résultats obtenus, si l'on excepte toutefois la brillante réussite de Festigny, ne sont pas décisifs.

Sans doute les administrateurs de certaines coopératives commirent de grossières erreurs, notamment en 1928 lorsqu'ils refusèrent de vendre au commerce à des prix pourtant très élevés. Mais si les coopératives n'ont pas donné les résultats que l'on attendait d'elles, la faute en incombe presque uniquement aux vignerons eux-mêmes : leur égoïsme et leur manque de clairvoyance ont tout fait échouer. Ils ont attendu l'issue des expériences isolées entreprises courageusement autour d'eux pour s'engager à leur tour dans la même voie, ne se rendant pas compte que le principal facteur de la réussite du mouvement résidait précisément dans son ampleur.

Au surplus, ils ne peuvent invoquer comme excuse l'hostilité des négociants. Ceux-ci, en effet, après avoir marqué une certaine méfiance à l'égard des coopératives, ne tardèrent pas à comprendre que loin de leur porter tort, elles pouvaient au contraire leur rendre d'appréciables services : ne sont-elles pas une garantie de bonne vinification en même temps qu'une garantie contre les additions frauduleuses de vins étrangers ? Dans son rapport au préfet en 1927, M. Bertrand de Mun précisait nettement la position des grandes maisons :

En ce qui concerne les coopératives de vinification, le Syndicat du commerce des vins de Champagne n'a contre elles aucune prévention systématique. Si une erreur a pu être accréditée à ce sujet, cela vient de ce que certains créateurs de ces coopératives les présentent avant tout comme devant constituer une arme de guerre contre le commerce, alors que tout au contraire elles pourraient être utiles au commerce.

Il est une nécessité que les excédents de récolte en année de production abondante ou de crise commerciale puissent attendre, pour être vendus au commerce, des moments plus favorables au lieu d'être jetés sur le marché, ce qui provoque un abaissement excessif des cours. La nécessité de donner au vigneron le moyen de gager sur la récolte invendue des avances qui lui sont nécessaires, est également indiscutable.

Le fait que le vigneron soit organisé de façon à ne pas se sentir prisonnier de l'heure, serait d'un avantage moral aussi intéressant pour le commerce que pour le producteur.

Que les vignerons estiment pouvoir répondre à ce besoin par leurs coopératives de vinification, c'est très légitime et le commerce peut y trouver son intérêt utile et profitable, si les coopératives de vinification sont guidées dans un esprit de sagesse et de prudence, en ne réservant que les vins de qualité saine et marchande qui ne trouvent pas preneur au prix commercial normal et raisonnable, sous peine de risquer des pertes lourdes et douloureuses en ne retrouvant plus des cours trop aventureusement dédaignés.

Les années de mévente sont revenues, coïncidant malheureusement avec une période de récoltes pléthoriques. Faute d'organisation coopérative, les vignerons se sont vus dans l'obligation de laisser partir leur vin à des prix dérisoires de bon marché ; puis, vint un temps où la limite de la capacité d'absorption du commerce fut elle-même atteinte. A la veille des vendanges de 1935, sans tonneaux, sans celliers, sans argent, les vignerons se demandèrent avec angoisse ce qu'ils allaient faire de la récolte pendante.

C'est alors que beaucoup d'entre eux se décidèrent à se grouper et sollicitèrent les négociants d'accorder asile à leur récolte, de la vinifier et de la garder dans leurs caves jusqu'à ce qu'un acheteur se présentât. En rémunération de ce service, il fut convenu que les négociants conserveraient pour leur compte un certain nombre de pièces de vin.

Telle fut l'origine des cuvées collectives dont nous reparlerons en étudiant la crise actuelle. C'est un premier pas, sans doute important, vers l'organisation coopérative de la Champagne viticole. En effet, dès maintenant, les vignerons, qui ont pratiqué des cuvées collectives, ont pu apprécier à quel point ils se trouvaient à la merci des négociants, qui leur ont prêté pressoirs, futailles, celliers, caves et personnel, et combien il eût été plus avantageux pour eux d'opérer la vinification de leurs récoltes en coopérative.

Il nous reste maintenant à entrer dans le détail des deux plus importantes réalisations syndicales accomplies dans ce domaine :

1° Les coopératives de pressurage et de vinification de Festigny ;

2° et la Coopérative générale des Vignerons.

LES COOPÉRATIVES DE FESTIGNY

Festigny, petite commune de cinq cents habitants, située entre Epernay et Dormans, à proximité de la vallée de la Marne, était condamnée, en période de crise, à subir le triste sort qui est réservé aux crus de second et de troisième ordres — à l'échelle des prix de 1920, Festigny figure à la cote de 60,75 % —. Mais la section locale du Syndicat général des vignerons a eu la sagesse de prévoir cette éventualité, quand il était temps encore.

Dès 1920, les vignerons de cette localité avaient fait preuve de solidarité en engageant une somme de 10.000 francs pour l'installation d'une chambre chaude communale. Mais c'est seu-

lement en 1927, alors que l'ère de prospérité du vignoble tendait vers son maximum, qu'ils se lancèrent résolument dans la voie de la coopération.

Leur premier soin fut de doter la commune d'une caisse de crédit agricole, instrument indispensable au financement de leur entreprise.

Leur programme se réalisa en deux temps : en 1927, création de l'Indépendante, coopérative de pressurage ; en 1931, création de l'Union des Viticulteurs de Festigny, coopérative de vification.

1° *L'Indépendante*, coopérative de pressurage :

En 1927, les vignerons de Festigny pensèrent avec juste raison qu'ils pourraient réduire les frais de production en pressurant eux-mêmes leurs raisins, au lieu de s'adresser à des entrepreneurs, comme cela se pratique dans l'ensemble du vignoble.

C'est alors que fut fondée l'Indépendante, société coopérative au capital de 53.100 francs souscrit par 115 propriétaires, représentant la totalité du terroir planté en vigne.

Un terrain de cinquante ares fut acheté ; on y construisit un hangar que l'on équipa aussitôt avec deux pressoirs hydroélectriques et, à quelque temps de là, avec un troisième, en sorte que la coopérative fut bientôt en mesure de pressurer 36.000 kilogrammes de raisin par jour avec une équipe de six hommes.

Les frais d'installation s'élevèrent à 171.200 francs — les pressoirs figurant dans ce chiffre pour 120.000 francs —. Pour couvrir ces dépenses, il fallut recourir au Crédit agricole. Mais une opération avantageuse, alors possible, allégea considérablement la charge de la coopérative : les fonds provenant de la souscription du capital social furent employés à l'acquisition d'indemnités de dommages de guerre, d'une valeur de remploi de 107.000 francs, représentées par des obligations décennales. Ces titres servirent à gager un emprunt à la Caisse agricole de Reims, emprunt qui s'est trouvé amorti automatiquement au moyen des annuités des titres donnés en garantie. Quant au surplus des dépenses engagées, il fut couvert par les redevances de pressurage perçues sur les usagers. Aujourd'hui, la coopérative a intégralement remboursé son emprunt et possède un fonds de réserve de 15.000 francs.

Quant aux redevances de pressurages, primitivement fixées à 35 francs par pièce de moût, elles ne sont plus aujourd'hui que de 25 francs ; en fait, ce chiffre est encore supérieur au prix réel de revient de l'opération, car les coopérateurs se voient généralement attribuer en fin d'année une ristourne qui, dernière-

ment, était de sept francs par pièce. Cette ristourne représente l'économie réalisée sur le pressurage effectué par les entrepreneurs.

Ce n'est pas là le seul avantage de la coopérative : en certaines années, le raisin fournit un rendement en moût très supérieur à la moyenne, dont malheureusement le vigneron n'est pas toujours le bénéficiaire ; avec le pressurage en coopérative, il n'y a pas à craindre une telle éventualité.

L'activité de l'Indépendante, depuis 1927, se trouve résumée dans les tableaux ci-dessous :

Années	Hectolitres pressurés	Redevances brutes payées
1927	2.712	47.460
1928	3.108	54.390
1929	3.440	60.200
1930	1.172	20.510
1931	804	12.605
1932	1.356	20.340
1933	1.224	19.860
1934	3.240	40.500
1935	2.600	32.500
TOTAUX	19.656	308.365

2° *L'Union des Viticulteurs de Festigny*, coopérative de vinification.

Jusqu'en 1930, les vins de Festigny trouvèrent facilement preneur ; la crise venue, il était à craindre que la récolte de 1931 ne fut pas placée avec la même aisance. Comme les vignerons ne possédaient ni le matériel, ni les locaux nécessaires pour faire et conserver leur vin, un projet de cave coopérative fut mis à l'étude et soumis aux services départementaux compétents qui l'approuvèrent entièrement.

L'Union des Viticulteurs de Festigny, c'est ainsi que fut dénommée la nouvelle coopérative, vit le jour en juillet 1931 ; le nombre des adhérents, d'abord de 13, passa bientôt à 21 ; il est aujourd'hui de 75 et la coopérative groupe 90 pour cent de la production du terroir.

Un terrain fut acheté, une cave y fut construite par les coopérateurs eux-mêmes ; des cuves en ciment armé, destinées à recevoir le vin de la récolte, y furent installées. En septembre 1931, les travaux étaient terminés et la cave aménagée, en mesure de donner l'hospitalité à 720 hectolitres. En 1934, il a fallu procéder à des agrandissements, qui ont porté à 2.000 hectolitres la capacité de logement.

Les dépenses engagées en 1931 se sont élevées à 80.100 francs ; les frais d'agrandissement ont été de 105.000 francs ; il fallut donc trouver une somme de 185.100 francs.

La coopérative eut recours à deux emprunts à long terme, remboursables en quinze ans, qui la mirent en possession d'une somme de 115.000 francs ; des subventions s'élevant ensemble à 11.000 francs furent accordées par l'Office départemental agricole de la Marne et par le Génie rural. Ces sommes, jointes aux 54.000 francs provenant de la souscription du capital social permirent de faire face aux dépenses.

Actuellement la coopérative de vinification de Festigny possède un fonds de réserve de 10.000 francs et assure normalement l'amortissement de ses emprunts au Crédit agricole au moyen des redevances de location qu'elle perçoit de ses adhérents à raison de cinq francs cinquante centimes par hectolitre et par an.

Depuis sa fondation et pendant les quatre premières années de son fonctionnement, elle a assuré le logement du vin de ses membres correspondant à une moyenne annuelle de 90.000 kilogrammes de raisin, soit 600 hectolitres ; en 1935, elle a vinifié 2.400 hectolitres.

Les frais de vinification et de garde sont réduits au minimum. Avec les frais de pressurage, ils sont de l'ordre de 33 francs par pièce, alors que pour les vins faits en cuvées collectives dans les caves et avec le matériel et le personnel des négociants ils sont de 110 francs environ ; les travaux de soutirage sont effectués par les coopérateurs eux-mêmes, qui sont astreints à fournir un certain nombre d'heures de travail à la coopérative. Le président de l'Union des Viticulteurs de Festigny estime que la vinification de la récolte de 1935 en cuvée collective dans les caves d'un négociant aurait entraîné pour les vignerons une dépense supplémentaire de plus de 125.000 francs. La coopération a donc permis de réaliser une économie très appréciable.

Elle n'a pas nui à la vente des vins, bien au contraire. En 1932, une cuvée de 300 pièces a été vendue à raison de 400 frs la pièce, alors que le cours pratiqué dans la région était seulement de 360 francs ; les plus-values réalisées en 1933 et 1934 ont été respectivement de 50 centimes et 20 centimes par kilogramme de raisin, soit 150 francs et 60 francs par pièce ; enfin, en 1935, alors que la mévente sévissait partout, la Coopérative de Festigny a vendu les douze cents pièces de la récolte de ses adhérents au cours officiel, majoré d'une prime de 10 francs.

Ces résultats sont éloquentes. Sans doute, le mérite en revient-

il pour une large part aux hommes qui ont su faire renoncer à temps les vigneronns à leur vieil individualisme stérile et conduire l'œuvre entreprise au milieu de difficultés matérielles et morales nombreuses. Il n'en reste pas moins vrai que la coopération a fait ses preuves et que, partout en Champagne où il se trouve quelques hommes énergiques et adroits, elle peut donner d'excellents résultats.

LA COOPÉRATIVE GÉNÉRALE DES VIGNERONS

La Coopérative Générale des Vignerons, primitivement dénommée « Société Coopérative Civile de Production et de Vente des vins naturels et champagnisés de la Champagne viticole délimitée », est certainement l'entreprise la plus hardie des dirigeants du Syndicat général des Vignerons.

M. Perrin en conçut le projet dès 1919. Mais les vigneronns avaient alors d'autres préoccupations, la reconstruction de leurs habitations et la reconstitution de leurs vignes ; aussi sa réalisation en fut-elle retardée jusqu'à la fin de 1921.

Deux solutions étaient possibles : la coopérative communale et la coopérative régionale. Les fondateurs, tenant compte de l'utilité, pour une bonne champagnisation, de disposer de vins de crus différents, dont les qualités soient complémentaires, et de la nécessité de réunir un assez grand nombre de souscripteurs pour pouvoir faire face aux dépenses d'investissement à engager, optèrent pour la seconde solution. Il fut donc décidé que la circonscription territoriale de la Coopérative Générale serait la Champagne Viticole délimitée ; en fait, aujourd'hui, elle reçoit de ses adhérents des vins provenant de quarante-neuf crus différents.

L'œuvre entreprise était hardie, avons-nous dit. En effet, il s'agissait pour des vigneronns de créer et de faire fonctionner une véritable maison de commerce ; il fallait trouver des capitaux importants, s'assurer un personnel compétent et le diriger, mettre sur pied une organisation commerciale et trouver des débouchés aux vins que la Coopérative allait produire. C'était bien là une tâche à laquelle les vigneronns n'étaient guère préparés ; ils ont su la mener à bien, au grand étonnement de beaucoup.

La Coopérative Générale des Vignerons débuta modestement avec 181 membres et un capital de 20.800 francs ; aujourd'hui, elle compte 249 adhérents et son capital s'élève à 346.600 francs.

Son siège social est à Epernay.

Dès sa fondation, elle s'installa à Dizy, dans un cellier pris en location ; on y logea les quelque cent pièces de vin fournies par les coopérateurs ; le warantage de ce vin et le recours à des emprunts à court terme au Crédit agricole permirent la constitution d'un fonds de roulement, l'acquisition d'un matériel et la recherche de débouchés. Des tirages furent aussitôt effectués, si bien qu'en juillet 1922, les premiers vins mis en commun étaient champagnisés et prêts à être livrés à la clientèle.

Chaque année, le conseil d'administration détermine les quantités de vin qui doivent être fournies à la Coopérative. La valeur de ce vin, au cours pratiqué dans le cru dont il est originaire, est inscrite au crédit du compte de l'apporteur, qui peut en opérer le retrait dans un délai de trois ans, à moins qu'il ne préfère son règlement en vin de Champagne.

Les parts sociales sont productives d'intérêts au taux fixé par l'assemblée générale annuelle, mais seulement si l'exercice se solde par des bénéfices et après affectation à la réserve légale ; si, après ces prélèvements, il reste encore une somme disponible sur les bénéfices, elle est employée à concurrence de 20 % à la constitution d'une réserve spéciale et pour les 80 % de surplus à la distribution d'une ristourne calculée d'après les quantités de vin livrées par chaque coopérateur.

Les affaires sociales prospérèrent. En 1927, les ventes en gros épuisèrent presque complètement le stock de la Coopérative ; il fut distribué une ristourne de 50 francs par hectolitre aux sociétaires pour tous les vins fournis de 1921 à 1925 inclusivement.

Cette répartition suscita des demandes d'admission ; il fallut alors fixer à 500 francs le droit d'entrée pour les membres nouveaux et à trois le nombre minimum de parts à souscrire.

En 1928, la Coopérative possédait un fonds de réserve de près de 500.000 francs et la totalité de ses emprunts se trouvait remboursée. L'année suivante, elle décida l'acquisition d'un important immeuble commercial à Ay, rue Jeanson, où elle installa ses caves, celliers et bureaux ; pour faire face à la dépense, elle dut contracter un emprunt à la Caisse Nationale de Crédit agricole.

Depuis, en dépit de la crise qui s'est abattue sur le marché des vins de Champagne, elle n'a cessé d'augmenter le chiffre de ses expéditions, ainsi que le montre la statistique ci-après. Au 31 décembre 1935, elle possédait en stock 1.576 hectolitres de vins en cerces, 158.000 bouteilles et 38.000 demi-bouteilles de Champagne, le tout représentant une valeur d'un million et demi de francs environ, soit plus de quatre fois son capital. Jus-

qu'à présent, malgré la lourde charge que constitue pour elle l'amortissement de son emprunt à long terme à la Caisse Nationale de Crédit agricole, elle a pu, sauf une année, servir l'intérêt des parts sociales.

Son activité se trouve résumée dans le tableau ci-dessous :

Année	Nombre de sociétaires	Capital social	Quantités de vins fournies par les Coopérateurs	Quantités vendues		Résultats nets	
				Vin			
				nature	Champagne		
—	—	—	—	—	—	—	—
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	
		Fr.	Hl.	Hl.	Bout.	Fr.	
1921	207		348	...			
1922	213		593	40	2.852		
1923	213	54.800	223	12	37.281	12.271,13	Bénéfices
1924	226	179.000	533	6	49.888	41.954,86	—
1925	213	181.470	217	8	50.634	43.408,71	—
1926	209	235.025	138	6	139.400	588.186,80	—
1927	214	328.500		...	942	52.666,42	Pertes
1928	208	336.100	247	...	1.106	347,39	—
1929	211	351.400	1.243	...	3.419	59.656,27	—
1930	266	364.100	1.201	21	25.142	24.771,86	—
1931	268	358.000	1.291	6	28.629	36.860,54	—
1932	260	354.200	768	152	45.918	47.644,20	—
1933	264	353.000	401	308	56.599	47.561,93	Bénéfices
1934	257	346.800	938	211	49.988	36.569,35	—
1935	258	346.600	573	382	55.778	17.292,17	—

REMARQUES :

Colonne 6. — Dans les chiffres relatifs aux années 1924, 1925 et 1926, les livraisons faites à des négociants champenois figurent pour 22.500, 35.675 et 111.054 bouteilles.

Colonne 7. — Les pertes enregistrées de 1927 à 1932 sont tout à fait normales, si l'on songe qu'après les ventes massives des années précédentes, il a fallu attendre un certain temps pour reconstituer les stocks et pouvoir offrir du vin à la clientèle. A cette cause s'ajoute la charge de l'emprunt contracté avec la Caisse Nationale de Crédit agricole.

Malgré ces heureux résultats, le Syndicat Général des Vignerons n'a pas cru devoir continuer la campagne qu'il avait entreprise après la guerre en faveur des coopératives de champagnisation. Ses dirigeants ont été assez mêlés aux débuts et à la gestion de la Coopérative Générale des Vignerons, pour s'être fait une idée suffisamment précise des difficultés que ces organismes sont appelés à rencontrer. Dès 1927, ils ont signalé dans les colonnes de la « Champagne Viticole » les dangers que courraient les sections locales en s'engageant dans cette voie.

Dans le cadre de la commune, la coopérative de champagnisation verra son activité limitée par ses moyens, dans la plupart des cas très modestes ; elle sera condamnée à végéter et ses résultats seront nuls pour le vigneron. Les rares communes, qui ont tenté l'expérience, l'ont appris à leurs dépens.

Dans le cadre régional, elle pourra prospérer à la double condition de disposer de capitaux importants et d'être dirigée avec sagesse par des hommes qualifiés — ce fut le cas de la Coopérative Générale des Vignerons — ; or, cette seconde condition fera le plus souvent défaut, car il est assez rare de trouver chez des vignerons les aptitudes commerciales qu'exige la direction d'entreprises de ce genre.

Au surplus, il sera à peu près vain de chercher à améliorer d'une façon sensible et durable la situation des viticulteurs par la coopérative de champagnisation, tant qu'au préalable la coopérative de vinification, beaucoup plus à la portée du vigneron, n'aura pas été réalisée dans l'ensemble des communes de la Champagne viticole ou, du moins, dans la plupart d'entre elles.

§ 6

LA CRÉATION D'UN SERVICE D'ACHATS EN COMMUN DE PRODUITS ET DE MATÉRIEL VITICOLES

La loi du 12 mars 1920 reconnaît aux syndicats, à la condition qu'ils y soient autorisés par leurs statuts et qu'ils ne distribuent pas de bénéfices à leurs membres, même sous forme de ristournes, le droit d'« acheter pour les louer, prêter ou répartir entre leurs membres tous les objets nécessaires à l'exercice de leur profession, matières premières, outils, instruments, machines, engrais, semences, plants, animaux et matières alimentaires pour le bétail ».

Les Syndicats champenois ont devancé le législateur dans cette voie. Quelques années avant la guerre, un certain nombre d'entre eux, ceux de Ludes, Trépail, Ambonnay, Dizy, Champillon, Hautvillers, Cumières et Mardeuil notamment, s'étaient organisés en vue de l'achat en commun pour le compte de leurs membres des différents produits dont ceux-ci avaient besoin, tant pour leurs vignes que pour eux-mêmes et leurs familles : engrais, sulfate de cuivre, bois à greffer, échalas, paniers, instruments de culture, charbon, produits alimentaires.

A l'assemblée générale du 30 mars 1919, la création d'un

service d'achats fut inscrite au programme du Syndicat ; par la suite, l'organisation en fut précisée de la manière suivante par les articles 5 et 6 du règlement intérieur des sections locales :

Le conseil d'administration de la section sera chargée de grouper les commandes des syndiqués, concernant les produits nécessaires à leur vignoble : engrais, produits anticryptogamiques, vins, etc..., en un mot ce qui peut être utile à l'existence du vignoble et du vigneron.

Les commandes des sections seront transmises au Syndicat général (service des achats). Celui-ci sera chargé des achats et en assurera la répartition aux sections dans les meilleures conditions possibles.

ARTICLE 6. — La section locale sera chargée de la répartition des produits aux adhérents et acheteurs et en assurera le paiement au Syndicat général. Une somme de 1 % sera versée comme ristourne sur les achats faits par la section. Cette somme pourra servir à indemniser la ou les personnes qui seront chargées de la répartition et de l'encaissement desdits produits.

Quelques mois plus tard, le Syndicat faisait l'acquisition d'un immeuble sis à Epernay, rue Simonne Caillet, ainsi que du droit à l'indemnité pour dommages de guerre qui y était attaché ; le service d'achats fut installé dans une partie de cet immeuble.

Les débuts furent assez difficiles, à une période où les fournisseurs exigeaient le paiement au comptant des livraisons qu'ils effectuaient. Les vigneron, appauvris par quatre années de guerre, ne pouvaient pour la plupart se plier à cette condition. Il fallut donc recourir au Crédit agricole à court terme : la création de la Caisse locale viticole et agricole (B) d'Epernay remonte à cette époque et n'a eu d'autre raison que de fournir au service des achats les fonds nécessaires à son fonctionnement.

Les vigneron comprirent en général assez vite l'économie qu'ils pouvaient réaliser en recourant au Syndicat pour leurs achats de produits et de matériel viticoles. A l'assemblée générale du 13 mai 1920, le secrétaire général annonçait que le chiffre d'affaires réalisé jusqu'alors s'élevait à 1.363.668 francs, et qu'il en avait coûté aux usagers du service une charge supplémentaire de l'ordre de 2 pour cent, soit à peine 28.000 francs.

Au cours de l'exercice suivant (1^{er} juillet 1920-30 juin 1921), le montant des achats effectués pour le bureau s'élève à 3.075.523 fr. 90 pour tomber l'année suivante, en raison de la crise, à 743.959 fr. 75. En 1925-26, il est de 1.927.420 fr. 15 ; en 1926-27 de 2.369.046 fr. 05 ; en 1927-28 de 2.237.418 fr. 60 ; en 1935-36 il n'est plus que de 757.366 fr. 60 par suite de la baisse considé-

nable subie par les produits employés en viticulture et l'arrêt total de la reconstitution du vignoble.

Il y a lieu de remarquer que le Syndicat général des vignerons n'est pas le seul syndicat qui ait organisé un service d'achats. L'Union Agricole et Viticole d'Epernay, syndicat indépendant, rend, lui aussi, de très grands services aux vignerons de la région en groupant leurs commandes et en passant pour eux d'importants marchés.

DEUXIÈME PARTIE

LA POLITIQUE DE LA SINCÉRITÉ
DE L'ORIGINE

CHAPITRE PRELIMINAIRE

GÉNÉRALITÉS

DIVISION DE LA DEUXIÈME PARTIE

Dans les pages qui précèdent, nous avons étudié l'origine des syndicats en Champagne et leur action isolée en vue de la défense des intérêts respectifs de leurs membres. Nous avons été amenés à constater qu'ils se sont parfois dressés l'un contre l'autre pour la défense d'intérêts opposés, pour la fixation du prix de vente des récoltes notamment.

Mais s'il y a parfois opposition d'intérêts entre viticulteurs et négociants, il ne faudrait pas croire que cette opposition est générale et absolue ; en effet, viticulteurs et négociants ne sont pas uniquement vendeurs et acheteurs d'un même produit, le raisin ou le vin ; ils vivent aussi les uns et les autres du produit récolté par le vigneron, du produit vendu par le négociant. Dès lors, qu'un grave danger menace la vigne, ou même simplement la récolte d'une année, on voit le négociant, inquiet pour son réapprovisionnement, pour l'avenir même de son entreprise, venir en aide au vigneron par les moyens dont il dispose ; c'est ainsi que lors de l'invasion phylloxérique, le Syndicat du commerce des Vins de Champagne a apporté un concours précieux à la viticulture en créant l'Association Viticole Champenoise. Si, à l'inverse, ce sont les négociants qui se trouvent en difficultés par suite d'une crise, des charges fiscales ou de la politique douanière pratiquée à l'étranger, les vignerons, soucieux d'assurer l'écoulement de leurs récoltes, appuieront l'action des négociants pour faire cesser cet état de choses : ainsi le Syndicat général des vignerons a soutenu à plusieurs reprises les campagnes du Syndicat du commerce des vins de Champagne contre la taxe de luxe, contre la prohibition à l'étranger, contre l'élévation des tarifs douaniers.

Cependant, la solidarité qui lie négociants et vignerons n'avait jamais encore été aussi fortement comprise et ne s'était jamais manifestée plus nettement que lorsqu'il s'est agi de com-

battre la fraude par une réglementation préventive. Cette fraude consistait en l'usurpation de la dénomination « Champagne » pour désigner des vins mousseux ne provenant nullement de la région où l'on produit le véritable vin de Champagne. Pratiquée d'abord par des négociants étrangers à la Champagne, puis par certains négociants champenois, elle causait un grave préjudice au commerçant loyal et au viticulteur : au commerçant honnête, parce qu'il était dans l'impossibilité de fournir à sa clientèle du vin de Champagne authentique au prix auquel ses concurrents peu scrupuleux vendaient leurs produits indûment qualifiés « Champagne » ; au vigneron champenois, puisque son vin était délaissé par une partie des négociants et que l'autre partie, restée fidèle aux traditions de probité commerciale, voyait ses possibilités d'achats réduites par la concurrence victorieuse des faux Champagnes.

Cette solidarité devant le danger se manifeste déjà dans la lettre suivante, adressée le 2 août 1902 par le président du Syndicat des vigneron de Verzenay à un certain nombre de négociants intéressés à la sauvegarde de la bonne renommée du vin de Champagne :

Monsieur,

Comme suite à une décision votée en assemblée générale en date du 27 juillet dernier, nous avons l'honneur de vous demander votre appui en vue de combattre la fraude considérable qui se fait sur les vins de Champagne.

Nous sommes persuadés que la crise épouvantable dont nous souffrons actuellement est due principalement à cette fraude. Nous n'ignorons pas que si tous les vins en bouteilles, portant l'étiquette « Champagne » et tous les vins en cercles qui sont venus recevoir dans nos contrées le baptême nécessaire à leur vente, provenaient exclusivement de la Champagne, nos vins se vendraient beaucoup plus facilement et à des prix plus rémunérateurs.

Nous avons donc l'honneur de vous demander, Monsieur, un échange de vues pour combattre cette fraude qui atteint en même temps le commerce loyal et la viticulture.

Nous sommes tout disposés à faire couvrir des signatures de tous les vigneron champenois une pétition colossale, demandant à nos représentants de soutenir une loi qui mette un terme à cet abus préjudiciable au commerce et à la production.

Espérant que vous voudrez bien nous aider, etc...

(Signé) : *Le Président* : Edmond BIN.

C'est à l'étude de la réglementation établie pour couper court à la fraude en Champagne que nous allons nous attacher dans cette seconde partie, en nous efforçant de montrer la part importante prise à son élaboration par les Syndicats.

Aujourd'hui, l'authenticité des vins de Champagne est assurée de façon satisfaisante. Mais la lutte contre la fraude a été longue et pénible : entreprise, après quelques tentatives dues à l'initiative privée, par le Syndicat du commerce des vins de Champagne, dès sa fondation en 1882, elle a été menée avec vigueur par toutes les forces syndicales à partir de 1905 et le triomphe de la cause champenoise n'a été acquis qu'au prix de nombreuses difficultés et de retentissants procès.

Dans une première phase, phase préliminaire en quelque sorte, la Champagne a dû défendre ses droits contre les prétentions de nombreuses régions viticoles françaises. Ce fut le mérite du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, seul syndicat existant à cette époque, d'avoir fait proclamer par la jurisprudence le caractère d'appellation d'origine de l'appellation « Champagne ».

Le nom de Champagne ne s'appliquant qu'aux vins à la fois récoltés et préparés dans une région déterminée, la Champagne, il fallut préciser les contours de cette région. C'est alors que se posa le problème de la délimitation, qui donna naissance à de violents conflits entre viticulteurs de départements voisins, l'Aube et la Marne.

Mais l'efficacité de la délimitation aurait été pratiquement nulle, si cette opération n'avait été accompagnée d'un certain nombre de mesures permettant de contrôler la vinification et la circulation des vins de Champagne. On désigne généralement l'ensemble de ces dispositions sous le nom de mesures complémentaires.

Enfin, comme les fabricants de vins mousseux ordinaires n'avaient pas complètement renoncé à leurs pratiques déloyales et cherchaient encore à profiter, par des moyens plus ou moins détournés, de la renommée attachée à l'appellation « Champagne », il devint nécessaire de réglementer la fabrication et la vente de ces vins.

De ces quatre objectifs, seul le premier a été poursuivi séparément ; la poursuite des trois autres, au contraire, a eu lieu simultanément, à partir de 1905. Nous allons étudier la façon dont ils ont été atteints en autant de chapitres qui seront :

Chapitre I^{er}. — Reconnaissance par la jurisprudence française de l'appellation d'origine « Champagne ».

Chapitre II. — Délimitation de la Champagne viticole.

Chapitre III. — Les mesures complémentaires.

Chapitre IV. — La réglementation de la vente et de la fabrication des vins mousseux.

CHAPITRE PREMIER

RECONNAISSANCE PAR LA JURISPRUDENCE FRANÇAISE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CHAMPAGNE

Il est de toute évidence que pour pouvoir demander au législateur français des mesures propres à assurer à leur profit exclusif l'usage du nom de « Champagne », les viticulteurs et négociants champenois devaient justifier de leur droit à cette appellation et établir nettement que ce droit n'appartenait qu'à eux.

Or, précisément, vers la fin du siècle dernier, l'exclusivité de cet usage leur a été contestée par les fabricants de vins mousseux de diverses régions viticoles de la France, qui prétendaient user aussi de l'appellation « Champagne ». Le Syndicat du commerce des vins de Champagne combattit par tous les moyens en sa possession cette prétention et réussit à obtenir gain de cause devant les tribunaux français.

Avant d'étudier dans quels termes ceux-ci ont procédé à la reconnaissance du caractère non générique de l'appellation « Champagne », il convient de répondre aux deux questions suivantes :

L'appellation « Champagne » est-elle une appellation d'origine ?

Existait-il, au dix-neuvième siècle, une législation permettant de faire reconnaître en justice le caractère de cette appellation ?

SECTION I

L'appellation « Champagne » est-elle une appellation d'origine ?

Le nom de « Champagne » désigne-t-il uniquement les vins produits avec les raisins récoltés sur certains coteaux de l'ancienne province de Champagne et rendus mousseux par un

procédé jadis découvert dans cette région ? Ou bien n'est-il que la désignation commune de tous les vins rendus mousseux par la méthode de la fermentation naturelle en bouteilles, sans distinction d'origine ? Autrement dit, constitue-t-il une appellation d'origine ou bien une appellation générique ?

Tel fut le premier problème à résoudre : il était d'une importance capitale pour la Champagne. L'appellation « Champagne » n'était-elle qu'une appellation générique, comme les appellations « Eau de Cologne », « Savon de Marseille », « Blanc d'Espagne » ? Trancher la question dans ce sens, c'était condamner à la disparition à brève échéance la majeure partie du vignoble champenois : pourquoi, en effet, les négociants champenois, à l'exception toutefois de ceux auxquels un long passé commercial avait attaché une clientèle plus soucieuse de la qualité du produit que de son prix, se seraient-ils obstinés à acheter les vins de la Marne, alors qu'ils pouvaient se procurer ailleurs à bien plus bas prix des vins ayant droit tout autant que les premiers au nom de « Champagne » ? et pourquoi, de leur côté, les vignerons champenois auraient-ils persisté à cultiver la totalité de leurs vignes, puisqu'ils n'auraient plus pu écouler qu'une partie de leurs récoltes ? Toute autre était la situation si l'appellation « Champagne » devait être réservée aux vins originaires de la région qui porte ce nom : les intéressés pourraient en exiger le respect, poursuivre en justice ceux qui chercheraient à l'usurper et même obtenir des pouvoirs publics une réglementation leur assurant la jouissance paisible et exclusive de leur droit de propriété collective.

Quels éléments faut-il prendre en considération pour distinguer une appellation générique d'une appellation d'origine ? Pour Rendu (1), on se trouve en présence d'une appellation générique « toutes les fois qu'il ne sera pas possible de désigner une marchandise sous un autre nom sans induire le public en erreur ». Lacour (2) est plus exigeant : pour qu'un nom de lieu soit devenu une appellation générique, selon lui, il faudrait en outre que les fabricants de ce lieu d'origine aient expressément renoncé à l'emploi du nom. Nous ne nous attarderons pas à discuter ces différents critères ; la jurisprudence, en la matière, a tenu compte surtout de considérations de fait, essentiellement variables suivant les cas, de sorte qu'il est à peu

(1) Rendu : *Traité des marques de fabrique et de commerce*, p. 51.

(2) Lacour : *Les fausses indications de provenance*, nos 25 et s.

près impossible d'en dégager une règle générale. Nous nous bornerons à démontrer le caractère d'appellation d'origine de l'appellation « Champagne » en réfutant successivement les arguments invoqués par ceux qui avaient le plus grand intérêt à ne lui accorder qu'un caractère générique.

C'est une erreur, disait-on, il y a cinquante ans, à l'époque où le problème se posait, d'attribuer au mot « Champagne » un sens restrictif. Sans doute, au début, a-t-il été indicatif d'une origine ; mais il y a bien longtemps que le langage courant s'en est emparé pour l'appliquer au vin mousseux, en sorte qu'aujourd'hui, seul, il évoque pleinement l'idée de ce vin dans l'esprit des consommateurs, non pas seulement de France, mais du monde entier ; on fabrique des vins de Champagne dans un grand nombre de pays, en Suisse, en Italie, en Allemagne, en Hongrie et même en Californie ; on en offre de toutes provenances dans les expositions, dans les catalogues. « Vin de Champagne », tout comme « Savon de Marseille », « Blanc d'Espagne », « Pâtes d'Italie », « Rouenneries » est appellation générique, désignation nécessaire d'un produit, le vin mousseux.

Cet argument est faible. Le nom de « Champagne » évoque avant tout l'idée d'une région de France, tout comme les noms de Bourgogne et Bordeaux. Qu'il soit la désignation nécessaire d'un vin artificiel, rien n'est moins certain, car l'expression « vin mousseux » est infiniment plus évocatrice du caractère essentiel de ce genre de vin, l'effervescence. Cela est si vrai que les imitateurs des vins de Champagne présentent leurs produits sous les noms de « Champagne Mousseux », « Champagne Grand Mousseux », ainsi que nous le verrons plus loin (1) ; en accolant ainsi le mot « mousseux » à celui de « Champagne », ils reconnaissent qu'il peut exister un « Champagne non mousseux » ; quel pourrait être ce vin sinon celui provenant de la région connue sous le nom de « Champagne » ? Quant à l'argument tiré de l'usage courant de ce nom de « Champagne » à l'étranger, il est sans portée, comme l'a justement fait remarquer le conseiller Sallantin, dans son rapport à la Cour de Cassation sur l'affaire T... (2) : « Parce que des « négociants étrangers cherchent à tromper l'acheteur sur « l'origine des vins qu'ils fabriquent, il n'en résulte pas qu'ils « aient ainsi fait tomber dans le domaine public le mot de

(1) V. *infra*, p. 136 et 138.

(2) V. *infra*, p. 136.

« « Champagne » qu'ils ont usurpé ; jamais un délit n'a pu « créer un droit... ». La même critique peut être adressée à l'argument tiré de l'usage de la dénomination « Champagne » dans les expositions, dans les catalogues.

Les fabricants de vins mousseux ont aussi voulu justifier leurs pratiques irrégulières au moyen d'un argument très voisin du précédent ; ils ont soutenu, en effet, que le nom de « Champagne » n'était que la désignation d'un genre de fabrication, que chacun est libre d'employer. On vend partout de l'eau de Cologne, du savon de Marseille, des rouenneries, alors que les produits vendus publiquement sous ces appellations n'ont été fabriqués ni à Cologne, ni à Marseille, ni à Rouen ; et cependant, nul n'attribue à ces usages un caractère déloyal. Pourquoi en serait-il différemment du Champagne ?

Cet argument est spécieux. Il est inexact de dire que le nom de « Champagne » désigne un mode de fabrication et ne signifie que cela. On ne peut contester que l'eau de Cologne, le savon de Marseille, les rouenneries sont des produits fabriqués, il est vrai, selon des procédés qui leur sont propres, mais avec des matières premières dont l'origine est sans importance. Or, un mode de fabrication est essentiellement imitable ; ce qu'un homme peut faire, d'autres hommes le peuvent également, et si l'auteur d'une méthode laisse exploiter sa découverte par des tiers sans élever de protestation, des usages se créent, et la prescription ne tarde pas à lui enlever le droit d'en revendiquer le monopole d'exploitation. Adopter ce raisonnement pour le vin, c'est méconnaître la nature même du vin, à la fois produit naturel et produit fabriqué, c'est tout au moins donner à ce second caractère le pas sur le premier. En ce qui concerne le vin de Champagne, c'est la méthode de fabrication qui est tombée dans le domaine public : l'emploi de cette méthode hors de la Champagne s'est généralisé à partir de 1840, sans que les intéressés aient émis de protestations. Mais le vin de Champagne, comme tout autre vin d'ailleurs, est aussi un produit naturel et comme tel il ne peut être imité : il emprunte au sol, au climat, au cépage, en un mot au cru ou, s'il s'agit d'un vin de mélange, à la région dont il est originaire, cet élément essentiel et inimitable connu sous le nom de bouquet. Si donc le vin tient son caractère prédominant du cru, de la région d'origine, n'est-il pas normal de lui réserver le nom de ce cru, de cette région ? Cette pratique est communément admise, constate le conseiller Pataille (1) qui ajoute : « La science confirme cet

(1) Cassation, 8 juin 1847. D. 47-1-164,

usage, en nous apprenant qu'encore bien qu'elle puisse aider l'agriculture à améliorer ses produits, elle est impuissante à saisir par l'analyse et, par conséquent, à produire par la synthèse le principe subtil qui constitue la qualité de certains vins, et qu'on désigne sous le nom de bouquet. Or n'est-ce pas dans la terre que réside le principe de cet arôme qui constitue la qualité éminente du vin ? » Ainsi, la méthode champenoise a pu tomber dans le domaine public, mais non pas la dénomination « Champagne » elle-même. Cette opinion, adoptée par la jurisprudence française pour plusieurs vins d'origine (2), a été consacrée par l'article 4 de l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891, puis par l'article 10 de la loi française du 6 mai 1919, ainsi conçu :

« Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pour-
ront jamais être considérées comme présentant un caractère
générique et tombées dans le domaine public. »

L'argumentation des fabricants de vins mousseux ne s'arrêtait pas là. Ils reconnaissaient bien qu'au début le nom de « Champagne » avait été employé uniquement pour désigner le vin mousseux originaire de cette région, mais ils prétendaient qu'il avait perdu cette signification restreinte du fait que les intéressés n'avaient pas protesté contre l'usage abusif qui en avait été fait dans d'autres régions. D'appellation d'origine, la dénomination « Champagne » était ainsi devenue appellation générique, par l'effet de la prescription.

Ici, point n'est besoin de raisonnement pour réfuter cet argument, encore qu'en la matière on ne doive admettre la prescription que très difficilement ; les faits se chargent de détruire cette assertion audacieuse.

L'imitation des vins de Champagne par les négociants de la vallée de la Loire remonte, nous l'avons déjà dit, aux environs de 1838 ; ce n'est que quelques années plus tard, sans doute lorsqu'ils se furent aperçus que leurs produits présentés comme vins de Touraine ou vins d'Anjou avaient moins de succès que les vins de Champagne, qu'il vint à l'esprit de plusieurs d'entre eux d'apposer sur les étiquettes de leurs produits, non pas le nom de Champagne lui-même, mais celui de crus réputés de la Marne. Les négociants champenois, dès qu'ils eurent connaissance de ces faits, constituèrent une commission qui se chargea de poursuivre en leur nom les délinquants.

(2) Cassation, 12 juillet 1845, D. 45-1-327 ; 8 juin 1847, D. 47-1-164, Paris, 30 décembre 1854, Ann. 56-352.

Le 12 septembre 1844, trois négociants de Touraine s'entendaient condamner par le tribunal correctionnel de Tours dans les termes suivants :

« Attendu qu'il résulte des débats que B..., de M... et C... ont
« apposé sur des bouchons fermant des bouteilles de vins
« mousseux fabriqués en Touraine, des noms de lieux autres
« que ceux de la fabrication, savoir : M. et C. en y apposant
« le nom de Verzy, B. celui d'Ay ; qu'en outre tous trois ont
« mis sciemment en circulation ces mêmes vins ainsi marqués
« d'un nom de lieu supposé.

« Attendu qu'il est établi, tant par les débats que par les
« aveux de M., que ce prévenu et C. ont vendu du vin de Vou-
« vray mousseux pour du vin de Champagne et ont ainsi
« trompé les acheteurs sur la nature de la marchandise par
« eux vendue. »

Le tribunal d'appel de Blois, puis la Cour de Cassation par un arrêt du 12 juillet 1845 (1) maintenaient la condamnation prononcée par les juges de première instance et la sentence des juges d'appel était largement portée à la connaissance du public par l'affichage d'un extrait à raison de cinq cents exemplaires à Tours, Paris, Reims, Châlons et Epernay, et son insertion dans deux journaux des mêmes villes. Cette publicité mettait incontestablement de mauvaise foi les imitateurs des vins de Champagne.

Vingt-cinq ans plus tard, des abus du même genre étaient commis à Angers et le délinquant, coupable d'avoir paré ses vins d'Anjou des noms avantageux de « Ay Mousseux », « Fleur de Bouzy » et « Fleur de Sillery » se voyait interdire, par un arrêt de la Cour d'Angers du 4 mars 1870 (2), l'usage des noms d'Ay, Bouzy et Sillery, localités champenoises ; l'insertion de cet arrêt était ordonnée dans un journal d'Angers, un journal de Paris et deux journaux du département de la Marne.

Mais, dira-t-on, dans les deux cas précités, il s'agissait de l'usurpation du nom de communes de la Champagne, cela ne prouve nullement que les champenois aient protesté contre l'usage abusif du nom de « Champagne » lui-même ! La vérité est que, avant 1870, les abus de ce genre ont été extrêmement rares et, de ce fait, n'ont pu faire perdre à l'appellation « Champagne » son caractère spécifique. M. Hodez (3) a établi

(1) D. 45-I-327.

(2) D. 70-II-60.

(3) Hodez : *La protection des vins de Champagne par l'appellation d'origine*, p. 49 et 67.

que c'est seulement à partir de 1874, que les premiers dépôts de marques où figure indûment le mot « Champagne » ont été effectués. Si des poursuites n'ont pas été entamées immédiatement, cela tient, ainsi que l'a fait remarquer un jugement du tribunal de commerce de Reims du 17 juillet 1891, à ce que, avant la constitution du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, qui remonte à 1882, et la loi du 21 mars 1884, qui a reconnu aux syndicats la capacité d'ester en justice, « nul n'avait qualité pour poursuivre dans l'intérêt général ». Nous verrons d'ailleurs que les imitateurs des vins de Champagne n'ont pas eu longtemps la jouissance paisible de la dénomination « Champagne » : à partir de 1887, grâce au Syndicat du commerce des vins de Champagne, une série de décisions de justice les a contraints à abandonner leurs prétentions. Il est donc absolument faux que les viticulteurs et négociants champenois aient laissé dégénérer l'appellation d'origine « Champagne » en appellation générique.

Enfin, a-t-on dit aussi, les négociants champenois n'ont pas qualité pour interdire à ceux des autres régions l'usage de la dénomination « Champagne », alors qu'eux-mêmes font hors de la Champagne d'importants achats de vins, qui, après la fermentation, sortent de leurs caves et celliers avec le qualificatif « Champagne ». Pourquoi les négociants des régions dont ces vins sont originaires n'auraient-ils pas le droit, eux aussi, d'user de cette appellation ?

Cet argument ne manquait pas de produire un certain effet, car il était exact que des négociants de la Marne se livraient à la fraude qui leur était reprochée. Toutefois, celle-ci, quelle que fut son étendue, n'était pas aussi générale que certains le prétendaient : bien des maisons étaient restées fidèles aux pratiques loyales qui avaient fait leur fortune. Au surplus, les fraudes commises à l'intérieur même de la Champagne n'enlevaient nullement leur caractère abusif aux pratiques du même genre répandues à l'extérieur, car, ainsi que le font remarquer plusieurs décisions de justice, un abus ne saurait en justifier un autre.

Il ne reste donc rien des arguments invoqués en faveur de la thèse du caractère générique de l'appellation « Champagne ». Dans un grand nombre de cas d'ailleurs, ils ont été soutenus par des individus de mauvaise foi, dont l'unique souci était de pouvoir continuer leurs pratiques fructueuses; cette mauvaise foi résulte assez nettement de la juxtaposition, sur

les étiquettes de leurs produits, des mots « Champagne » et « Mousseux », de l'utilisation des noms de crus réputés de la Marne ou de l'indication erronée de l'existence d'un établissement commercial dans une localité bien connue de la Champagne.

SECTION II

Existait-il au XIX^e siècle une législation permettant de faire reconnaître en justice le caractère spécifique de l'appellation « Champagne » ?

Pour faire respecter leurs droits, les négociants champenois disposaient de deux moyens légaux : l'article 1382 du Code civil, qui pose le principe général de la réparation de tout dommage causé indûment à autrui et un texte pénal beaucoup plus précis, la loi du 28 juillet 1824, dont l'article premier est ainsi conçu :

« Quiconque aura, soit apposé, soit fait apparaître, par « addition, retranchement ou par une altération quelconque, « sur des objets fabriqués, le nom d'un fabricant autre que « celui qui en est l'auteur, ou la raison commerciale d'une « fabrique autre que celle où lesdits objets auront été fabri- « qués, ou *enfin le nom d'un lieu autre que celui de la fabri-* « *cation*, sera puni des peines portées en l'article 423 du Code « pénal, sans préjudice des dommages-intérêts, s'il y a lieu... »

Lorsqu'il s'agit d'appliquer ce texte aux vins, deux difficultés d'interprétation se présentèrent : le vin était-il un produit fabriqué ? Qu'entendait-on par lieu de fabrication ?

La loi de 1824 n'a pas défini le produit fabriqué. Il semble que l'on doive entendre par là le résultat de la transformation de matières premières en vue de leur appropriation à des besoins. Or, le vin n'est-il pas le résultat de la transformation d'une matière première, le raisin, en vue de son appropriation à un besoin : l'alimentation humaine ? Sans doute, cette transformation est l'effet d'un agent naturel, le ferment alcoolique, mais elle n'en exige pas moins une large intervention de l'homme. Le raisin peut servir à la fabrication d'autres produits que le vin, tels que le vinaigre, la confiture, le sucre, l'huile même ; pour produire du vin, il doit être soumis à un ensemble de

manipulations importantes, telles que le pressurage, le soutirage, le collage, le tannissage.

Si l'on admet le vin ordinaire dans la catégorie des produits fabriqués, à plus forte raison doit-il en être de même pour le vin mousseux. Nous nous sommes assez longuement étendus sur les opérations de la champagnisation, pour qu'il soit inutile d'y revenir ici.

Il paraît donc possible d'accorder aux vins et principalement aux vins mousseux la protection de la loi du 28 juillet 1824 ; c'est ainsi qu'en a décidé la jurisprudence en n'hésitant pas à les faire entrer dans la catégorie des produits fabriqués.

Un arrêt de la Cour de Cassation du 12 juillet 1845, déjà cité, a fait application de cette théorie au vin de Champagne :

« Attendu... qu'en effet, les vins de Champagne sont des produits fabriqués et les lieux où on les récolte et où on les prépare des lieux de fabrication. »

La même solution a été adoptée pour les vins non mousseux dans deux arrêts, l'un de la Chambre des requêtes du 8 juin 1847 (1), l'autre de la Cour de Paris du 30 décembre 1854 (2), qui s'expriment ainsi :

« Attendu, en droit, que les vins doivent être placés dans la classe des produits fabriqués et que les propriétaires et vignerons doivent jouir pour les vins provenant de leur récolte de la protection que la loi du 28 juillet 1824 accorde aux fabricants d'objets manufacturés. »

Nous verrons, sous la section III, qui va suivre, en étudiant les décisions obtenues par le Syndicat du commerce des vins de Champagne, que la jurisprudence française ne s'est jamais départie de son opinion primitive.

Si l'usurpation du nom d'une localité ou d'un cru renommé constitue le délit prévu par la loi du 28 juillet 1824, ainsi qu'en a décidé la jurisprudence que nous venons de rappeler, en est-il de même lorsque l'usurpation porte, non plus sur le nom d'un cru particulier, mais sur celui d'une région réputée pour la qualité de ses vins, comme la Champagne, la Bourgogne ?

Pour le conseiller Sallantin, la réponse ne paraît pas douteuse :

« Si nous nous reportons au texte de la loi, nous reconnai-

(1) D. 47-I-164.

(2) Ann. 56-352,

trons que les termes dont s'est servi le législateur sont on ne peut plus généraux : il défend d'apposer sur un objet fabriqué le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication. » Or, les mots « Vins de Champagne » ou, par abréviation, « Champagne » indiquent un vin récolté et fabriqué dans un lieu désigné d'une manière précise, c'est-à-dire dans une province de France, géographiquement déterminée... »

Et la Cour de Cassation (1) adopta les conclusions de son rapporteur.

Ce point établi, une nouvelle difficulté surgit : Quel est le lieu de fabrication du vin ? Est-ce l'endroit où le raisin a été récolté ? Est-ce le lieu où le vin a été fait ? Pour la résoudre, il ne faut point perdre de vue que le vin, et le vin mousseux plus que tout autre vin, est à la fois un produit naturel et un produit fabriqué.

Admettre que le lieu de fabrication est simplement le lieu où le raisin est transformé en vin, ce serait aller à l'encontre des usages et méconnaître que c'est du sol qui produit le raisin que le vin tire ses qualités particulières, son bouquet.

« Dans ce système, comme le faisait remarquer en 1847, le « conseiller Pataille, le raisin de Suresnes, transporté en Champagne, pour y subir la fermentation, deviendra du vin d'Ay ; « et il ne sera plus permis, au contraire, au propriétaire du « vin d'Ay de donner ce nom à son vin, si son cellier vinaire « est en dehors de ce territoire.

« L'usage universel, la raison, la science, la morale protestent hautement contre cette assertion. »

D'autre part, reconnaître au vin produit avec du raisin récolté en Champagne le nom de Champagne, sans se préoccuper du lieu où ce vin a été fait, rendu mousseux, ce serait faire trop peu de cas des manipulations importantes que constituent la vinification et la champagnisation ; ce serait aussi s'écarter de façon excessive des termes mêmes de la loi de 1824.

Aussi faut-il admettre que le nom de « Champagne » ne peut s'appliquer qu'à un vin à la fois récolté et fabriqué en Champagne. L'arrêt de la Cour de Cassation du 12 juillet 1845 est le point de départ d'une jurisprudence qui n'a pas varié :

« Attendu... qu'en effet les vins de Champagne sont des produits fabriqués et les lieux où on les récolte et où on les prépare des lieux de fabrication. »

(1) Affaire T... — Ch. Crim., 26 juillet 1889, Sirey, 1890-I-90.

Ainsi donc, rien ne s'opposait à ce que la loi de 1824 fut appliquée à la protection des appellations d'origine de produits vinicoles. Nous savons déjà que des groupes de négociants champenois l'ont invoquée à plusieurs reprises, notamment en 1845 et en 1870, sinon pour la défense du nom de « Champagne », du moins pour faire respecter le nom de crus réputés de la Champagne. Il nous reste à étudier l'usage qui en a été fait par le Syndicat du commerce des vins de Champagne, pour obtenir la reconnaissance du véritable caractère de l'appellation « Champagne ».

SECTION III

La jurisprudence reconnaît au nom de Champagne le caractère d'appellation d'origine ,

La création du Syndicat du Commerce des vins de Champagne répondit à une nécessité. Depuis quelques années, les usurpations de l'appellation « Champagne » se multipliaient et il semblait douteux que les intéressés pussent mettre fin à ces abus en poursuivant les auteurs devant les tribunaux : en effet, de la jurisprudence antérieure, et notamment de l'arrêt du 4 mars 1870, précité, il semblait résulter que l'intérêt de simples particuliers au respect d'une appellation régionale était trop éloigné d'eux pour justifier leur action en justice.

« Attendu, dit l'arrêt du 4 mars 1870, que si l'on peut con-
« tester à chacun des demandeurs en particulier le droit de
« demander contre L. C., d'une manière générale, l'interdic-
« tion de tout signe indicatif sur ses produits d'une fausse pro-
« venance champenoise, on ne peut contester à chacun d'eux
« en particulier le droit de demander l'interdiction d'un signe
« indiquant la fausse provenance des lieux dans lesquels ils
« sont ou propriétaires ou acquéreurs habituels des produits
« des vignobles. »

L'intérêt régional, ainsi assimilé à l'intérêt général, n'aurait eu d'autre défenseur que le ministère public, protection bien insuffisante, en raison des multiples occupations des procureurs de la République.

La fin de non-recevoir qui avait été opposée aux producteurs et négociants champenois agissant isolément ne pourrait arrêter l'action d'un syndicat régional, groupant les négociants ou les viticulteurs de l'ensemble de la Champagne et chargé

de défendre les intérêts collectifs de la profession ainsi que le patrimoine professionnel, lequel comprenait essentiellement le droit à l'appellation régionale « Champagne ».

Peu après que le Syndicat du Commerce des vins de Champagne (alors association syndicale) eut rempli les formalités requises par la loi du 21 mars 1884 pour jouir de la capacité civile, les circonstances le contraignirent à en faire usage en justice.

En effet, dans le numéro du 15 mai 1884 du Bulletin officiel de la propriété industrielle et commerciale, la Chambre syndicale de Reims relevait le dépôt, effectué au greffe du tribunal de commerce de Saumur par un sieur L..., négociant en vins dans cette ville, de plusieurs marques où figuraient les noms de « Champagne », « Sillery » et « Ay ».

Une intervention auprès du Syndicat du Commerce des vins mousseux de Saumur fut aussitôt décidée. Par une lettre du 8 décembre 1884, ce dernier faisait connaître au Syndicat du Commerce des vins de Champagne, qu'il ne partageait nullement son opinion, en ce qui concernait le nom de « Champagne » : selon lui, les mots « Vin de Champagne » constituaient une appellation générique s'appliquant à des vins ayant subi une préparation spéciale ; d'autre part, il signalait que d'importants achats de vins de Champagne étaient effectués par l'industrie de Saumur et que cela devait être pris en considération.

Le Syndicat du Commerce des vins de Champagne prit aussitôt la décision suivante :

La Chambre syndicale, après mûr examen des raisons invoquées par le Syndicat de Saumur,

Considérant que jamais la dénomination « Vins de Champagne » n'a eu d'autre signification que de désigner les vins originaires de la Champagne, possédant les qualités particulières qu'ils doivent à la nature et non à un mode spécial de préparation ; que les vins de Saumur diffèrent essentiellement des vins de Champagne dont ils ne possèdent ni le bouquet, ni la finesse ; que le caractère spécial des vins de l'une et l'autre provenance se traduit d'ailleurs par l'énorme différence des prix auxquels les uns et les autres sont vendus ;

Considérant qu'en dissimulant la véritable origine de ses produits, le commerce de Saumur démontre lui-même la différence qui existe entre ceux-ci et ceux de la Champagne et que s'il les répand dans le commerce sous le nom de vins de Champagne, c'est dans le but manifeste de bénéficier de la réputation attachée aux vins qui en sont véritablement originaires ;

Considérant, enfin, que vainement le Syndicat de Saumur se retranche en fait sur les achats prétendus considérables que l'industrie sau-

muroise ferait en Champagne ; qu'à supposer que quelques achats y aient été faits par quelques négociants de Saumur, il y aurait, en tous cas, lieu d'examiner à quelle catégorie appartenaient les vins ainsi achetés par eux, et dans quelles quantités ils ont pu entrer dans la composition de leurs cuvées ; et qu'en aucun cas ces faits ne sauraient légitimer l'usurpation du nom de Champagne appliqué à des produits composés principalement de vins originaires des bords de la Loire,

Est d'avis qu'il n'y a pas lieu de s'arrêter aux arguments invoqués par le commerce de Saumur, mais qu'il y a lieu, au contraire, de faire valoir les revendications du commerce des vins de Champagne par les voies judiciaires, les voies amiables ayant été repoussées.

Le tribunal de commerce de Saumur, par jugement du 5 avril 1886, décida que le mot « Champagne » devait être considéré comme tombé dans le domaine public, en sorte que son emploi ne pouvait constituer un acte de concurrence déloyale et que, si l'apposition de noms de localités du département de la Marne constituait une usurpation de noms de lieux de fabrication, il n'était pas prouvé, dans l'espèce, que les étiquettes déposées au greffe eussent été employées.

Sur appel du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, la Cour d'Angers a rendu, le 19 juillet 1887 (1), un arrêt infirmatif dont voici l'essentiel :

Attendu que, contrairement à ce qu'ont admis les premiers juges, on ne saurait considérer la désignation des Vins de Champagne, ou celle de Champagne comme s'appliquant à tous les vins mousseux en général, et comme pouvant être donnée, par conséquent, aux vins mousseux fabriqués à Saumur ; que cette désignation appliquée à ces derniers vins est aussi abusive et mensongère que si elle était donnée aux vins mousseux de l'Anjou, à ceux de Saint-Peray et autres, les modes de fabrication de divers vins mousseux fussent-ils partout les mêmes, ce qui est loin d'être démontré ;

Que le mot Champagne, en effet, est indicatif à la fois du lieu de production et de fabrication de certains vins spécialement connus sous cette qualification et non d'autres ; qu'il importe peu que les vins de Champagne ne soient pas des vins purement naturels, comme les vins de Bordeaux ou de Bourgogne, par exemple ; qu'ils ne tiennent pas leurs qualités uniquement du sol qui les a produits et qu'ils empruntent une partie de ces qualités à un mode de préparation et de manutention spécial, puisque la loi du 28 juillet 1824 vise notamment l'indication mensongère du lieu de fabrication ;

Attendu qu'il n'importe pas plus que certains fabricants, même de la Marne, puissent faire entrer dans leurs cuvées des vins par eux achetés ailleurs que dans l'ancienne province de Champagne, ni que des vins mousseux fabriqués à l'étranger soient vendus sous le nom de vins de Champagne ; qu'en effet, un abus ne saurait justifier un autre abus ;

Attendu, dès lors, que la désignation « Champagne » ou « Vins de

(1) S. 88-II-209.

Champagne » n'a pu tomber dans le domaine public, comme s'appliquant à des vins mousseux non champenois ; attendu que l'application dans les termes de la loi de 1824, de cette désignation à des vins mousseux, autres que ceux de production et fabrication champenoise, constitue non seulement un abus, mais un délit, et ne peut en conséquence être génératrice d'un droit ;

Attendu que la responsabilité édictée par ladite loi peut être invoquée et par l'acheteur trompé sur la provenance du vin vendu, et par tous ceux qui se trouvent atteints, d'une façon quelconque, par la désignation mensongère employée, notamment par les fabricants victimes d'une concurrence déloyale ou illicite, qu'en effet cette loi, en visant l'article 423 du Code pénal, réserve expressément et d'une manière générale les droits aux dommages-intérêts ;

Attendu, en fait, qu'il résulte des documents de la cause que L... a mis et met en vente sous la désignation de Champagne, des vins qui ne sont pas d'origine champenoise ; qu'il en résulte aussi qu'il a, également, appliqué faussement sur ses produits, comme indication de provenance, les noms de crus d'Ay et de Sillery.

Attendu qu'il a fait apparaître sur un produit fabriqué le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication ;

Qu'aux termes de la loi du 28 juillet 1824, il a donc exercé une concurrence illicite que la liberté du commerce ne saurait justifier et qui est la cause d'un préjudice pour le commerce régulier des vins de Champagne ;

Attendu qu'il y a lieu, en conséquence, d'accueillir sur ces deux chefs les conclusions des appelants ;

Par ces motifs, dit bien fondé l'appel émis par l'Association Syndicale du commerce des Vins de Champagne, envers le jugement du tribunal de commerce de Saumur du 5 avril 1886, et réforme en conséquence, pour partie ce jugement ; et, statuant à nouveau quant à ce, fait défense à L... d'apposer les mots « vins de Champagne », ou « Champagne » ou l'un quelconque des noms des crus de la Champagne sur des vins mousseux ne provenant pas de cette contrée ou n'en provenant qu'en partie, et ce, sous peine de cent francs à titre de dommages-intérêts envers le Syndicat pour chaque contravention qui serait constatée.

Ordonne la publication du présent arrêt, savoir : au nombre de cent affiches en totalité à Saumur, à Angers, à Paris, dans le département de la Marne, et à l'étranger, aux frais de L... et, sauf au Syndicat à répartir ce nombre d'affiches dans les diverses localités, comme il avisera et au nombre de vingt-cinq insertions, également aux frais de L... et dans tels journaux des villes et départements sus-désignés et de l'étranger, que choisira le Syndicat.

Cet arrêt est important à plusieurs points de vue : d'une part, il déclare recevable l'action syndicale ; d'autre part, il réfute la plupart des arguments invoqués en faveur de la thèse de l'appellation générique ; enfin, il précise que le mot Champagne est indicatif à la fois du lieu de production et de fabrication.

A quelque temps de là, un sieur T..., également négociant

à Saumur, fut poursuivi à la fois par une maison de vins de Champagne de Reims, pour contrefaçon de sa marque, et par le Syndicat du Commerce des vins de Champagne, pour usurpation frauduleuse des noms de « Champagne » et « Epernay ». Les étiquettes, dont il paraît ses bouteilles de vins mousseux, étaient ainsi libellées : « Champagne mousseux - qualité extra monopole » ; sur les bouchons figurait le mot « Epernay ».

Le tribunal correctionnel de Saumur rendit le 23 novembre 1888, en ce qui concerne l'usurpation du mot « Champagne » un jugement qui constituait un revirement complet de la jurisprudence : pour les juges de Saumur, l'expression « Vin de Champagne » était une appellation générique, les intéressés ayant renoncé depuis fort longtemps à faire valoir leurs droits à l'usage exclusif de cette appellation.

Le Syndicat ayant interjeté appel, la Cour d'Angers, par un arrêt du 11 avril 1889 (1), maintint en la renforçant la position prise par elle dans l'arrêt du 19 juillet 1887 :

Attendu, au surplus, que seule l'indication frauduleuse du mot « Champagne » sur les étiquettes des bouteilles de vin qu'il a vendues, alors que ce vin n'avait pas été récolté et fabriqué en Champagne, constitue à la charge de T... l'infraction prévue et réprimée par l'article 1^{er} de la loi du 28 juillet 1824 ;

Attendu qu'en effet on ne peut entendre par Champagne ou vin de Champagne, contrairement à ce que décide le tribunal correctionnel de Saumur, qu'un vin tout à la fois récolté et fabriqué en Champagne, ancienne province de France, géographiquement déterminée, et dont les limites ne sauraient être étendues ni restreintes, que cette interprétation est conforme à celle de la Cour de Cassation, qui, dans son arrêt du 12 juillet 1845, s'exprimait ainsi : « Les vins de Champagne sont des produits fabriqués, et les lieux où on les récolte et où on les prépare des lieux de fabrication » ; qu'il suit de là qu'un fabricant de ces sortes de vins, pour se mettre à l'abri de l'éventualité de condamnation correctionnelle ou civile, doit nécessairement les fabriquer dans la région connue sous le nom de Champagne, et ne pas faire usage, pour leur fabrication, d'autres raisins que ceux produits par les vignes de ladite région ; qu'en vain l'on vient prétendre que cette dénomination « Champagne » est tombée dans le domaine public ; qu'il est au contraire établi que les négociants champenois ont, de tout temps, protesté presque toujours avec succès contre l'usurpation de ce nom, dont certains producteurs de vins d'autres contrées décoraient leurs produits dans le but évident d'opérer une confusion entre leurs vins et ceux de la Champagne, et de profiter ainsi abusivement de la notoriété universelle attachée à ceux-ci ;

Attendu que, dans ces circonstances, il y a lieu de faire droit, dans la mesure ci-dessus indiquée, aux conclusions de la partie civile qui, dans la cause, représente un intérêt général absolument distinct de

(1) Sirey, 1890-I-90.

l'intérêt individuel que peut avoir un négociant champenois à se plaindre de la contrefaçon de sa marque et de l'emploi frauduleux du nom de la contrée où il récolte et fabrique son vin ;

Attendu que, pour la réparation du dommage que T..., par l'apposition du mot « Champagne » sur les étiquettes des bouteilles de vin par lui vendu, a causé au commerce des vins de Champagne, légalement représenté dans l'instance par le président de son Syndicat, ledit Syndicat ayant été régulièrement constitué à Reims, le 4 novembre 1882, pour défendre les intérêts généraux de ce commerce, notamment dans les questions de... lieux d'origine, la Cour a les éléments nécessaires d'appréciation ;

Par ces motifs, infirmant et statuant à nouveau, dit que l'expression « Champagne » ou « Vin de Champagne » ne peut désigner qu'un vin récolté et fabriqué en Champagne,

Condamne T... à payer au Syndicat du commerce de Vins de Champagne, la somme de cinq cents francs, à titre de dommages-intérêts,

Ordonne l'insertion du présent arrêt dans quatre journaux de France, ou de l'Etranger, au choix de la partie civile...

Cet arrêt devint définitif, après rejet, par la Cour de Cassation, le 26 juillet 1889 (1), du pourvoi formé contre lui par T... pour violation par fausse application de l'article premier de la loi du 28 juillet 1824.

Il semble que la Cour d'Angers, par son arrêt, ait voulu préciser que, contrairement à ce que l'on a écrit (2), elle n'avait pas abandonné sa jurisprudence de l'arrêt du 4 mars 1870 (3), concernant la recevabilité de l'action en matière de protection d'appellations régionales. Si elle a admis, par ses arrêts du 19 juillet 1887, et du 11 avril 1889, la demande du Syndicat, c'est parce que, à la différence des demandeurs de 1870 qui ne représentaient que des intérêts individuels, le Syndicat représente le commerce des vins de Champagne, tout entier, donc un intérêt général. L'utilité d'un syndicat, en la circonstance, n'en apparaît que plus nette.

Malgré ces condamnations formelles, les usurpations du nom de Champagne ne cessèrent point. Le Syndicat du Commerce dut poursuivre, en 1890, la maison A. L., de Saint-Hilaire Saint-Florent, qui mettait en vente en Angleterre ses vins de Saumur sous les noms de « Saumur-Champagne » ou « Champagne finest imported from Saumur ».

Débouté par jugement du tribunal de commerce de Sau-

(1) Sirey, 1890-I-90.

(2) Sirey. Note sous arrêt de la Cour d'Angers du 19 juillet 1887, 1888-II-209.

(3) V. *supra*, p. 127.

mur, en date du 2 mars 1891, le Syndicat obtint satisfaction devant la Cour d'appel d'Angers par un arrêt du 15 décembre 1891 (1) ainsi conçu :

Attendu que le nom de Champagne accompagné de celui de Saumur, dans les documents surappelés (annonces...) ne saurait être considéré comme étant purement et simplement équivalent et indicatif, même en Angleterre, de vin mousseux de Saumur ; que le mot Champagne ne désigne pas un procédé de fabrication de vin mousseux en général, mais un vin mousseux spécial récolté et fabriqué dans l'ancienne province de Champagne ; que cette désignation ne peut donc être loyalement appliquée dans le commerce qu'à ce vin ; qu'il est évident que si le mot « Champagne » est accolé par l'intimé au mot de « Saumur », c'est par la raison que l'intimé y a intérêt et qu'il ne peut y avoir intérêt que parce que le mot « Champagne » (même à côté de celui de Saumur) est de nature à égarer les acheteurs et les consommateurs anglais et même français sur la provenance des vins vendus, en faisant croire à ces acheteurs et consommateurs que ces vins, dont l'origine française est attestée par la réunion même des deux mots précités, sont récoltés et fabriqués en Champagne, les vins de Champagne étant infiniment plus connus que ceux de Saumur.

La Cour.....

Déclare recevable et fondée l'action intentée au sus-nommé par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.....

Ce faisant, interdit à A. L... tout usage du mot Champagne pour l'annonce et la vente des vins non récoltés et fabriqués en Champagne, à peine de.....

Comme dans l'affaire T., la Cour de Cassation rejeta, le 9 avril 1894 (2), le pourvoi formé contre cet arrêt, considérant qu'il n'avait fait qu'une exacte application de la loi de 1824.

Dans le même temps, le Syndicat du Commerce des vins de Champagne, fut poursuivi par des négociants de la région de Saumur, MM. C. et C°, qui lui reprochaient d'avoir causé un trouble à leur commerce en interdisant à leurs dépositaires de vendre des vins provenant de leur maison et revêtus d'étiquettes portant les mentions suivantes : « Champagne-Mousseux. François D. Château de V. ». Sans nul doute, ces négociants espéraient que leur demande recevrait un meilleur accueil devant les juridictions de la Cour d'appel de Paris que devant celles de la Cour d'Angers.

Le tribunal de commerce de Reims, saisi de la plainte des sieurs C. et C°, repoussa leur argumentation, fondée sur le caractère générique de l'appellation Champagne, et sur ce fait

(1) Sirey, 1894-I-285.

(2) Sirey, 1894-I-285.

que, dans les vins par eux mis en vente, il était entré une certaine quantité de vin originaire de Champagne.

Devant la Cour d'appel de Paris, les plaignants ne furent pas plus heureux ; un arrêt du 18 novembre 1892 (1) confirma le jugement du tribunal de commerce de Reims en ces termes :

La Cour, statuant sur l'appel interjeté par C... et C^{ie} du jugement du tribunal de commerce de Reims, du 17 juillet 1891 ;

Adoptant les motifs des premiers juges, et considérant, en outre, que le nom de Champagne, précédé ou suivi de celui de D... ou de Château de V... ne saurait être considéré comme simplement indicatif d'un vin mousseux ; que ce mot ne désigne pas seulement un procédé de fabrication et une nature de produit ; qu'il désigne principalement le lieu d'origine et ne peut, en conséquence, s'appliquer qu'au vin récolté et fabriqué dans la région dénommée ; que la convention internationale du 15 avril 1891 (2) et l'exposé des motifs qui l'a précédée établissent que la désignation dont s'agit n'est point tombée dans le domaine public et ne peut s'appliquer légalement à des vins mousseux, non champenois.

A la suite de cet arrêt, les négociants en vins mousseux installés hors de la Champagne renoncèrent à leurs prétentions ; il était trop nettement établi par la jurisprudence que l'appellation Champagne était une appellation d'origine, s'appliquant seulement aux vins à la fois récoltés et fabriqués en Champagne.

Cependant l'ère des procès n'était pas encore close pour le Syndicat du Commerce des vins de Champagne ; l'occasion se présenta bientôt à lui de faire préciser par les tribunaux ce qu'il fallait entendre par vin fabriqué en Champagne.

Un négociant de Reims, pour éviter les droits de douane élevés qui grevaient à l'importation dans les pays étrangers les vins en bouteilles et spécialement les vins mousseux, imagina d'expédier de Reims ses vins en fûts et de les champagner à l'étranger, à Uckange (Allemagne) et Capo d'Istria (Autriche-Hongrie) où son commerce avait ses principaux débouchés. Les vins étaient mis en vente sous la désignation de « Cuvée de Reims, mise en bouteille à Uckange ».

Le Syndicat, considérant, non sans raison, qu'un vin ne

(1) Sirey, 1893-II-74.

(2) Il s'agit de la Convention de Madrid signée par la France et ratifiée par les Chambres (Loi du 13 avril 1892), aux termes de laquelle les appellations régionales de provenance de produits vinicoles ne peuvent être considérées comme appellations génériques (voir supra, page 35) ; il était logique que, la France appliquant ce principe aux appellations d'origines étrangères, les tribunaux français en fissent application aux produits d'origine française.

pouvait être tenu pour fabriqué en Champagne que s'il avait été soumis dans cette région à toutes les opérations qui débuent par le pressurage du raisin et se terminent, après la mise en bouteilles, la prise de mousse, le remuage et le dégorgage, par le bouchage définitif, et que la champagnisation à l'étranger, loin de toute surveillance, pouvait être l'occasion de fraudes, décida de poursuivre le négociant rémois. Mais le tribunal de commerce de Reims, par jugement du 26 mars 1895, n'adopta pas sa thèse :

Attendu que C... est depuis nombre d'années établi à Reims, où il fait un important commerce de vins de Champagne ; qu'il y possède un grand établissement et des approvisionnements nombreux ; qu'il affirme que les vins qu'il expédie en fûts à sa succursale d'Uckange proviennent de crus champenois pressurés en Champagne et assemblés dans son établissement de Reims ; qu'on ne peut pas dire que ce que C... tire de ses celliers de Reims et expédie en fûts à Uckange, ne soit pas du vin, que ce vin n'ait pas été fabriqué en Champagne et avec des raisins récoltés en Champagne et qu'on peut, sans encourir les peines édictées par la loi de 1824 et en restant dans l'esprit de la jurisprudence bien établie dans cette matière, le qualifier de vin de Champagne ;

Attendu d'ailleurs, que C... indique sur les bouteilles qu'il livre de la succursale d'Uckange, « Cuvée de Reims, mise en bouteille à Uckange » ; qu'en ce faisant, il ne viole aucune loi et reste dans le principe de la loyauté commerciale.

Après cet échec en première instance, le Syndicat ne fut pas plus heureux en appel. La Cour de Paris, par arrêt du 16 juin 1897, confirma le jugement de Reims.

Considérant que ni le Syndicat, ni O. R... ne justifient, quant à présent, que ces vins proviennent de raisins récoltés hors de la Champagne ;

Qu'il n'est point contesté que la première partie de la fabrication, pressurage et assemblage de vins, ait lieu à Reims ;

Que si la mise en bouteilles a lieu à l'étranger, dans le but d'éviter certains droits de douane, cette dernière opération, si importante qu'elle soit, ne suffit point à enlever aux vins leur caractère d'origine et par suite leur dénomination....

La Cour de Cassation, par un arrêt du 27 mars 1900, repoussa définitivement la demande du Syndicat du Commerce des vins de Champagne.

Ainsi que nous allons le voir au chapitre suivant, il fallut attendre la loi du 10 février 1911 pour que la thèse du Syndicat triomphât pleinement sur ce point.

CHAPITRE II

LA DÉLIMITATION DE LA CHAMPAGNE

La jurisprudence ayant établi de façon péremptoire, que le nom de « Champagne » ne pouvait s'appliquer qu'aux vins à la fois récoltés et manipulés en Champagne, une nouvelle question se posa presque aussitôt : que fallait-il entendre par Champagne ? Quelles étaient les limites exactes de cette région ?

C'est la résolution de ce problème, à laquelle ont concouru le législateur, l'administration, les tribunaux et les Syndicats champenois eux-mêmes, que nous allons étudier dans ce chapitre.

Avec la délimitation, c'est une des pages les plus douloureuses de l'histoire de la Champagne viticole que nous abordons ; nous verrons, en effet, se dresser les uns contre les autres en un violent conflit, d'une part les viticulteurs de la Marne, qui prétendaient avoir seuls l'usage de l'appellation « Champagne », et, d'autre part, les viticulteurs aubois, qui leur contestaient ce monopole. Il ne fallut pas moins de vingt ans pour rétablir la paix entre les deux départements voisins par une solution transactionnelle.

Nous distinguerons trois phases dans la délimitation de la Champagne viticole :

- 1° Les délimitations administratives ;
- 2° La délimitation judiciaire ;
- 3° La délimitation arbitrale et la loi du 22 juillet 1927.

SECTION I

Les délimitations administratives

Les délimitations administratives ont eu pour point de départ la loi du 1^{er} août 1905 ; elles ont été réalisées, en ce qui concerne la Champagne viticole, par les décrets du 17 décembre 1908 et 7 juin 1911. Au cours de cette période, les thèses respectives des viticulteurs marnais et aubois se sont violemment affrontées.

§ 1

LA LOI DU 1^{er} AOÛT 1905

Le 1^{er} août 1905, fut votée une importante loi, destinée à assurer plus de loyauté dans les transactions commerciales. La trop grande liberté dont avaient joui les producteurs et les fabricants au cours du XIX^e siècle avait fini par engendrer de graves abus et le législateur de la fin de ce siècle avait été amené à prendre un certain nombre de mesures spéciales dans l'intérêt des acheteurs, insuffisamment protégés par l'article 423 du Code pénal.

D'une portée beaucoup plus générale, la loi du 1^{er} août 1905, abrogeant ce texte, comporte un article premier ainsi conçu :

Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principe utile de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuées aux marchandises devra être considérée comme la cause principale de la vente ;

Soit.....

Sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus et d'une amende de cent francs au moins, de cinq mille francs au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement.

Et un article 11 dont voici les termes :

Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

1°

2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations générales et de crus particuliers, que les acheteurs pourraient exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente.

C'est en s'appuyant sur ce dernier texte que les Syndicats de la Champagne demandèrent la délimitation. Sans doute, ne vise-t-il pas expressément les délimitations, mais aux représentants de la Marne qui avaient proposé l'addition suivante : « Ils (les décrets) délimiteront les régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits », le rapporteur même de la loi, M. Decker-David, avait répondu qu'une telle disposition était superflue, l'article 11, paragraphe 2, d'une portée beaucoup plus générale, autorisant suffisamment le Gouvernement à procéder aux délimitations.

Il peut paraître bizarre, à première vue, que des producteurs et négociants aient demandé la protection aux pouvoirs publics en s'appuyant sur ce texte de loi expressément destiné à protéger l'acheteur. Mais, à la réflexion, on s'aperçoit que producteurs et consommateurs sont également intéressés à la loyauté des produits d'origine et que nul n'est mieux placé que les producteurs eux-mêmes pour défendre les intérêts communs, pour signaler les fissures par lesquelles la fraude peut s'infiltrer soit au cours de la fabrication, soit à l'occasion de la mise en vente, et suggérer les mesures réglementaires propres à assurer efficacement la garantie d'origine.

§ 2

LE DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 1905

Le problème de la délimitation de la Champagne fut soulevé pour la première fois au cours d'une réunion des délégués des syndicats intéressés, qui se tint au ministère de l'Agriculture le 11 novembre 1905.

Le point de vue du Syndicat du Commerce des vins de Champagne se trouve résumé dans la note suivante :

La Chambre syndicale du Commerce des Vins de Champagne considérant :

1° Que le vin mousseux connu universellement sous le nom de vin mousseux de Champagne ou simplement Champagne a pris naissance dans les vignobles des bords de la Marne, ainsi que dans ceux de la montagne de Reims et de la côte d'Avize ;

2° Qu'en vertu de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes, il est indispensable que la dénomination de Vin de Champagne ou simplement Champagne ne puisse s'appliquer qu'aux seuls vins récoltés et manutentionnés complètement dans un certain district délimité par le règlement d'administration publique pour l'application de cette loi ;

3° Qu'il y a lieu, d'une part, d'élargir ce district de façon à permettre à toutes les maisons faisant loyalement des vins à bon marché de s'approvisionner exclusivement dans les limites de la Champagne viticole et, d'autre part, de restreindre ce district aux crus qui, par leur proximité géographique des vignobles qui ont été le berceau des vins mousseux de la Champagne, s'en rapprochent encore par la similitude de leur sol, de leur cépage et de leur mode de culture ;

Décide :

Qu'il sera demandé aux Pouvoirs Publics de déclarer dans le règlement d'administration fixant les conditions d'application de la loi :

A. — Que la région appelée Champagne Viticole comprendra le département de la Marne et les communes de l'arrondissement de Château-Thierry, situées dans la vallée de la Marne et qui, par leur constitution géologique, forment le prolongement immédiat des vignobles de cette vallée située dans l'arrondissement d'Epernay.

B. — Que le nom de « Champagne » ou « Vin de Champagne » ne pourra être appliqué qu'aux seuls vins récoltés et manutentionnés complètement dans la région reconnue comme Champagne viticole.

Par produit complètement manutentionné, la Chambre syndicale entend un vin ayant pris mousse naturelle en bouteille et ayant subi toutes les manutentions, y compris celle du dégorgement, en un mot tel qu'il est présenté au consommateur.

C. — Que le vin, même récolté dans les limites de la Champagne viticole, ne pourra être vendu sous le nom de Champagne, s'il a été rendu effervescent par un procédé artificiel, par exemple par l'addition de gaz acide carbonique.

Cette décision de la Chambre syndicale contenait plus qu'une proposition de délimitation ; elle renfermait aussi une définition du vin de Champagne.

Les délégués de la Fédération des syndicats de vignerons furent d'avis de restreindre la Champagne viticole aux trois arrondissements de Reims, Epernay et Châlons-sur-Marne, dans le département de la Marne, et aux communes de Courcelles, Chassins et Tréloup, dans le département de l'Aisne.

Les délimitations constituaient des mesures trop graves, pour qu'il y fut procédé sans enquête préalable. Le soin d'élaborer les règlements prévus par l'article 11 de la loi de 1905, fut confié à des commissions où l'élément professionnel possédait une large représentation. L'une de ces commissions, celle des Boissons, comprenant dans son sein plusieurs membres des syndicats champenois, eut à se préoccuper de définir les appellations d'origine.

Sur son initiative, un questionnaire détaillé fut adressé aux Chambres de commerce et aux groupements professionnels des différentes régions viticoles : les intéressés étaient invités à faire connaître les conditions de production dans leur région et à se prononcer sur l'opportunité de la délimitation, de même que sur les mesures de nature à en assurer l'efficacité.

Le Syndicat du Commerce des vins de Champagne, dans sa réponse du 30 mars 1906, maintint l'opinion qu'il avait exprimée à la réunion du 11 novembre précédent. La Fédération des syndicats de la Champagne, sans se rallier complètement à la solution proposée par le commerce, demanda que la Champagne viticole fut limitée aux quatre arrondissements marnais de Châlons-sur-Marne, Epernay, Reims et Vitry-le-François et au canton de Condé-en-Brie, dans l'Aisne. Il n'y avait donc désaccord entre vigneron et négociants champenois que sur l'étendue plus ou moins grande de l'arrondissement de Château-Thierry à incorporer dans la zone délimitée.

Désireuse de posséder tous les éléments susceptibles de faciliter sa tâche, la commission des Boissons demanda au Gouvernement de faire procéder à une double enquête, l'une technique, l'autre administrative.

La première, confiée à des inspecteurs de l'Agriculture, avait pour but, d'abord, de définir le vignoble-type de Champagne, d'après la nature du sol, les cépages, les modes de plantation et de culture, le rendement à l'hectare, et, en second lieu, de déterminer les territoires de l'ancienne province de Champagne, où le vignoble présentait les caractères essentiels de ce vignoble-type. Les enquêteurs, après de longues et minutieuses recherches, conclurent que la Champagne viticole devait comprendre seulement :

Dans la Marne, les arrondissements de Reims, Epernay et Châlons et une partie de l'arrondissement de Vitry-le-François;

Et dans l'Aisne, quarante-six communes de l'arrondissement de Château-Thierry et trente-sept communes de l'arrondissement de Soissons.

L'enquête administrative devait déterminer les territoires qui, en vertu d'usages locaux constants, avaient toujours été considérés comme produisant des vins de Champagne. Une commission régionale de vingt membres, parmi lesquels M. Krug, du Syndicat du Commerce, et M. Perrin, de la Fédération, fut créée le 21 février 1907 pour mener cette enquête. Au cours d'une séance tenue à Châlons le 11 mars suivant, ses membres se mirent d'accord pour demander que la Champag-

gne viticole fut restreinte au département de la Marne et au canton de Condé-en-Brie.

Le 10 mai, la commission des Boissons adopta cet avis, qui, le 3 juin, fut soumis au Conseil d'Etat.

La procédure de délimitation jusque-là avait suivi son cours normal et l'on pouvait espérer qu'aucun incident ne viendrait retarder la promulgation du décret de délimitation. On avait compté sans les viticulteurs aubois, qui émirent alors la prétention de faire incorporer leurs vignobles dans la Champagne viticole.

La décision de la commission de Châlons, au sein de laquelle ils n'avaient pas eu de représentants, marqua le point de départ de leurs protestations. Le 14 juin 1907, un de leurs députés, M. Castillard, porta à la Chambre l'écho de leurs doléances ; il démontra que les délimitations régionales mettaient en jeu des droits de propriété collective et qu'il n'appartenait pas au gouvernement de trancher les questions de cet ordre par la voie réglementaire ; enfin, il fit valoir que l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 n'autorisait nullement les délimitations administratives.

Ces observations émurent le Conseil d'Etat qui, le 27 juin, se déclara incompétent, en dépit des déclarations faites par M. Decker-David au cours des travaux préparatoires de la loi de 1905, en dépit aussi d'un vote de la Chambre des députés défavorable aux conclusions de M. Castillard.

Deux jours plus tard, M. Cazeneuve, député du Rhône, déposait une proposition de loi, tendant à habilitier de façon expresse la Haute Assemblée administrative en vue des délimitations. Votée par la Chambre le 9 juillet, cette proposition arrivait au Sénat le 11, trop tard pour être adoptée avant la fin de la session parlementaire ; mais avant de se séparer, cette assemblée votait l'ordre du jour suivant qui ne laissait aucun doute sur l'accueil qu'elle lui réserverait à la rentrée :

Le Sénat, prenant acte des déclarations du Gouvernement, s'associant au vote de la Chambre des 23 février 1905 et 14 juin 1907, estime que les règlements d'administration publique consécutifs à la loi du 1^{er} août 1905 devront comporter la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance de produits.

Cependant l'agitation croissait en Champagne. Les viticulteurs marnais ne voulaient à aucun prix de l'extension de la délimitation au département de l'Aube et multipliaient leurs démarches pour que le décret mis à l'étude depuis près de dix-huit mois fut enfin rendu. Pour les viticulteurs aubois, l'es-

sentiel était de gagner du temps, pendant lequel ils créeraient un mouvement d'opinion et réuniraient les documents qui, à leur avis, justifiaient leur intégration dans la Champagne.

Le Conseil d'Etat, ému des protestations qui lui parvenaient de part et d'autre, inséra dans un décret du 3 septembre 1907, sur lequel nous aurons l'occasion de revenir prochainement, une disposition de nature à faire patienter les vignerons de la Marne :

ARTICLE 10. — En vue d'assurer la protection des appellations régionales et de crus particuliers réservés aux vins, vins mousseux, eaux-de-vie et spiritueux qui ont par leur origine un droit exclusif à ces appellations, il sera statué ultérieurement, par des règlements d'administration publique, sur la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits.

Et, dans le même temps, pour calmer les esprits dans le département voisin, il demandait au Ministre de l'Agriculture un complément d'enquête. La commission de Châlons fut réorganisée sur des bases plus larges, à la suite d'une circulaire ministérielle du 4 septembre ; elle comprenait cette fois 27 représentants de la Marne, 12 représentants de l'Aube et 13 de l'Aisne.

A la suite de plusieurs ajournements qui exaspérèrent les intéressés, elle se réunit enfin le 12 mai 1908. Après une séance particulièrement orageuse, elle conclut à l'exclusion de l'Aube ; la Champagne viticole, selon l'avis qu'elle émit, devait être limitée au département de la Marne et à 44 communes de l'arrondissement de Château-Thierry.

Les viticulteurs aubois ne s'avouèrent pas vaincus : la Fédération des associations agricoles de l'Aube adressa le 27 mai une protestation au Ministre de l'Agriculture ; le 2 juin, leurs députés et sénateurs exposaient leurs revendications à Clémenceau, président du conseil.

De leur côté, les syndicats marnais ne restaient pas inactifs : la Fédération faisait couvrir une pétition de 6.000 signatures ; le 5 juin, vignerons et négociants se mettaient d'accord pour adresser en commun au Conseil d'Etat une note réfutant les arguments de leurs adversaires.

La commission des Boissons, en possession des résultats des deux enquêtes, technique et administrative, auxquelles il avait été procédé à sa requête, se mit en devoir de les combiner. Le 5 août 1908, le Sénat levait le doute qui planait sur la possibilité des délimitations administratives, en votant la proposition Cazeneuve. Le 18, le ministre de l'Agriculture soumettait

le projet de décret de délimitation au Conseil d'Etat. La Haute Assemblée, après un long et minutieux examen du dossier, après audition des représentants des régions intéressées, approuvait le projet tel qu'il lui avait été présenté. Le 17 décembre 1908, le décret était signé : le 4 janvier suivant, il était enfin publié au Journal officiel, non sans que les représentants de l'Aube eussent tenté une ultime démarche auprès du ministre de l'Agriculture le 31 décembre.

Aux termes de l'article premier, l'appellation régionale « Champagne » était exclusivement réservée aux vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires suivants :

Département de la Marne : Arrondissements de Châlons-sur-Marne, Reims et Epernay ; arrondissement de Vitry-le-François : canton de Vitry, canton d'Heiltz-le-Maurupt (10 communes).

Département de l'Aisne : Arrondissement de Château-Thierry : cantons de Condé-en-Brie (21 communes), Château-Thierry (14 communes) et Charly (12 communes) ; arrondissement de Soissons : cantons de Braisnes (27 communes) et Vailly (9 communes).

Le département de l'Aube tout entier se trouvait exclu de la Champagne viticole.

§ 3

LES THÈSES RESPECTIVES DES VITICULTEURS MARNAIS ET DES VITICULTEURS AUBOIS

Le décret du 17 décembre 1908 déclencha en Champagne le drame économique dont M. Clémentel (1) a si bien décrit les phases et analysé les causes. Avant de relater les événements pénibles dont furent le théâtre à la fois la Marne et l'Aube et qui aboutirent à un second décret de délimitation, arrêtons-nous un peu aux arguments des adversaires en présence, puisque c'est dans cette période, qui va de 1909 à 1911, que leurs thèses se sont le plus violemment affrontées.

A l'appui de son intégration dans la Champagne viticole, l'Aube faisait valoir des considérations d'ordres historique, viticole et commercial.

Abordant le problème de la délimitation du point de vue

(1) Clémentel : *Un drame économique*.

historique, les défenseurs de la thèse auboise faisaient remarquer que le nom de la Champagne devait être réservé aux vins récoltés et fabriqués dans la région qui, avant 1789, constituait la province de Champagne.

La jurisprudence elle-même s'est pronocée en ce sens. En effet, un arrêt de la Cour d'appel d'Angers du 11 avril 1889 (1) était ainsi motivé :

« Attendu en effet qu'on ne peut entendre par Champagne « ou « vin de Champagne » qu'un vin tout à la fois récolté et « fabriqué en Champagne, ancienne province de France, géo- « graphiquement déterminée et dont les limites ne sauraient « être étendues ni restreintes. »

Un autre arrêt de la même Cour, en date du 9 avril 1894 (2) contient un motif analogue :

« Attendu que le mot « Champagne » ne désigne pas un « procédé de fabrication de vin mousseux en général, mais un « vin mousseux spécial récolté et fabriqué dans l'ancienne pro- « vince de Champagne. »

Si le nom de « Champagne » n'appartient qu'aux vins récoltés et fabriqués dans la province de ce nom, il est logique d'admettre que tous les vins récoltés et fabriqués dans cette région ont un droit égal à l'appellation « Champagne ». La jurisprudence a formellement déclaré que les limites de ladite région ne sauraient être étendues, ni restreintes ; or le territoire du département de l'Aube faisait incontestablement partie de la province de Champagne ; son chef-lieu, Troyes, en était même la capitale.

Du point du vue viticole, l'incorporation de l'Aube dans la Champagne se justifiait avec non moins de force aux yeux des Aubois. Nos vins, disaient-ils, présentent les mêmes caractères que ceux de la Marne ; provenant des mêmes cépages, produits sur des sols semblables suivant des méthodes culturales identiques, les raisins de l'Aube fournissent un vin fin et bouqueté, moussant naturellement.

Enfin, du point de vue commercial, ils soutenaient que des usages loyaux et constants militaient en faveur de l'admission de leurs vignobles dans le périmètre délimité.

Depuis fort longtemps, déclaraient-ils, des négociants en vins de Champagne sont installés dans le département ; leur exis-

(1) V. *supra*, p. 136.

(2) V. *supra*, p. 138.

tence est révélée par les archives des tribunaux de commerce et, à partir de 1860, par celles de la Chambre de commerce de Troyes. Ces négociants ont offert leurs vins sous le nom de vins de Champagne dans de nombreuses expositions, à Epernay, à Troyes, à Bordeaux, à Paris notamment.

De plus, le commerce marnais a, de tous temps, pratiqué d'importants achats de vins en cercles dans l'Aube et ces vins, après avoir été champagnisés dans les caves de Reims ou d'Epernay, ont été écoulés comme vins de Champagne ; on trouve trace de ces achats dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube dès 1849 ; en 1857, un commissionnaire d'Arrentières envoyait à lui seul 2.000 hectolitres de vin blanc à Epernay. Au moment des vendanges, la Compagnie des Chemins de fer de l'Est a dû souvent former des trains spéciaux pour l'enlèvement des fûts et leur transport rapide dans la Marne.

La constance et la loyauté de ces usages est donc solidement établie, concluaient-ils. Personne, jusqu'en 1905, n'a contesté aux vins de l'Aube le droit à l'appellation « Champagne », pas même le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne qui, cependant, a poursuivi avec vigueur les usurpations du nom de Champagne, partout où elles ont été commises.

Telle était l'argumentation des viticulteurs aubois ; elle soulevait des protestations véhémentes dans les milieux viticoles de la Marne, qui s'appliquaient à la réfuter point par point. La thèse marnaise se trouve exposée dans un mémoire adressé le 5 juin 1908 au Conseil d'Etat par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne et la Fédération des Syndicats de la Champagne.

Au point de vue historique, y est-il dit, le fait pour un pays d'avoir fait partie à une époque quelconque et pendant un temps plus ou moins long de l'ancienne province de Champagne est sans valeur quand il s'agit de déterminer les limites de la Champagne viticole. Ce sont les vignobles de la vallée de la Marne, de la montagne de Reims et de la côte d'Avize qui ont été le berceau des vins renommés de la Champagne et qui eux seuls en ont fait la réputation. L'Aube, la Haute-Marne et les autres contrées avoisinantes n'ont eu aucune part dans ce succès. Jusque dans ces dernières années, jamais aucun vin, qui ne provenait pas exclusivement des vignobles de la vallée de la Marne, de la côte d'Avize et de la montagne de Reims, n'obtint droit de cité dans les compositions et mélanges de crus qui constituent le vin de Champagne.

Dans un autre mémoire, adressé en mai 1911 à la même assemblée, le Syndicat du Commerce des vins de Champagne, ajoutait ceci :

Le commerce des vins de Champagne, plaidant contre l'usurpation du nom de « Champagne », en France et à l'étranger, a pu soutenir que ce nom n'appartenait qu'à des vins provenant de la province de Champagne. Mais il n'a jamais dit, ni admis que tous les vins originaires de cette province, sans distinction, aient droit au nom de Champagne.

Quant à certains jugements rendus par les tribunaux avant que des enquêtes aient fixé les délimitations légales, ils ne sauraient créer un précédent, car en l'absence de délimitations légales, qu'ils n'avaient pas mission de créer, les Tribunaux ne pouvaient prendre d'autre base que les formations provinciales, quelque fragiles et erronées qu'elles fussent.

On pourrait faire remarquer d'ailleurs que l'Aube ne trouverait même pas dans la formation provinciale la justification de ses prétentions, car la région viticole principale de l'Aube, fait historiquement partie de la Bourgogne.

Puis, discutant le second argument de la thèse auboise, les syndicats marnais s'exprimaient ainsi dans le mémoire du 5 juin 1908 :

Au point de vue viticole, les vignobles de l'Aube n'ont rien de commun avec ceux de la Marne. La constitution géologique du sol, le climat, le régime pluviométrique, le mode de culture et le mode de vinification sont entièrement différents. Beaucoup de produits de l'Aube sont utilisés sous le nom de Bourgogne, quand ils sont vinifiés en rouge et une partie du Département de l'Aube ne s'est réclamée de la Champagne qu'après avoir été repoussée par la Commission de délimitation de la Bourgogne.

En jetant un regard sur une carte de la Champagne, on constate en effet que les vignobles de la Marne et de l'Aube sont complètement distincts l'un de l'autre ; tandis que le premier est groupé dans la partie occidentale du département, dans la vallée de la Marne, de Dormans à Epernay, et sur cette partie des falaises d'Ile-de-France qui s'étend de Reims au nord à Fère-Champenoise au sud, le vignoble aubois occupe, de l'autre côté de la plaine de la Champagne pouilleuse, large de près de cent kilomètres, la côte des Bars, dans la partie sud-est des arrondissements de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube.

Distincts géographiquement, ces deux vignobles le sont aussi du point de vue géologique. Celui de la Marne est établi sur des falaises à sous-sol crayeux très perméable, recouverts de sols argilo-calcaires et argilo-siliceux de faible épaisseur, assez légers et perméables ; celui de l'Aube repose à flancs de coteaux sur des affleurements de marne et argiles kimméridgiennes mélangés à des cailloux calcaires.

Quant aux cépages, ils sont totalement différents : la Marne cultive surtout le pinot et ses variétés, tandis que l'Aube connaît principalement le gamay et le gouais, et tout à fait excep-

tionnellement le pinot, plant beaucoup plus fin, mais d'un rendement quantitatif inférieur.

Ces différences suffisent à expliquer que les caractères des vins de l'Aube ne puissent être les mêmes que ceux des vins de la Marne. L'enquête technique opérée par les inspecteurs de l'agriculture en 1908 a nettement établi ce fait.

Quant au troisième argument, tiré des usages, il n'a rien de décisif, disaient les négociants et vignerons marnais :

« Au point de vue commercial, il est impossible à l'Aube
« d'invoquer des usages locaux constants en faveur de son in-
« corporation à la Champagne viticole. Les achats dans l'Aube
« ont été toujours considérés par le commerce régulier comme
« un abus et les négociants qui les ont pratiqués n'ont jamais
« osé agir ouvertement.

« Au point de vue légal, les abus même répétés ne sauraient
« jamais établir un droit ni pour ceux qui s'y livrent, ni pour
« les régions qui en profitent. »

Et ils s'efforçaient de démontrer que les pratiques invoquées par leurs adversaires ne présentaient ni le caractère de constance, ni celui de loyauté, que doivent posséder les usages pour fonder un droit.

Ils soutenaient que, de l'aveu des Auboisi eux-mêmes, la fabrication des vins mousseux dans l'Aube ne remontait guère au delà de 1850, époque où la réputation des vins de Champagne était déjà solidement établie dans le monde entier ; que les quelques négociants installés dans ce département ne suffisaient pas à créer un usage, leur nombre et l'importance de leurs ventes de vins mousseux étant infimes ; que jusqu'en 1890, il était difficile de les découvrir, leurs marques n'étant pas déposées et que si, depuis cette date, quelques uns d'entre eux s'étaient enhardis à faire des dépôts d'étiquettes comportant le nom de « Champagne », c'était sans doute en raison d'une fausse interprétation de la jurisprudence de la Cour d'Angers (1).

S'ils ne pouvaient contester sérieusement les achats de vins de l'Aube effectués par certains négociants de Reims et d'Épernay, du moins ne manquaient-ils pas de souligner de quelles précautions s'entouraient ces commerçants pour que l'origine de leurs vins ne fut pas divulguée : ces vins, généralement achetés par des intermédiaires en leur propre nom, étaient expédiés de commissionnaire à commissionnaire ou parvenaient à leur véritable destinataire par des itinéraires détournés, ce qui ren-

(1) V. *supra*, p. 132 et s.

daît difficile tout contrôle. De telles pratiques ne pouvaient évidemment constituer des usages loyaux ; elles étaient entachées de clandestinité.

Ainsi, de la thèse auboise il ne restait pour ainsi dire rien, si ce n'est que des abus étaient commis et qu'il était nécessaire de compléter la délimitation par les mesures que les syndicats marnais ne cessaient de réclamer depuis la fin de l'année 1905.

§ 4

LE DÉCRET DU 7 JUIN 1911

Le décret du 17 décembre 1908 ne donna satisfaction à personne : ni aux viticulteurs aubois qui, évincés, prétendirent que le gouvernement avait cédé à certaines pressions politiques ; ni aux Marnais, qui s'aperçurent bien vite que la délimitation resterait inefficace, tant que la circulation et la fabrication des vins de Champagne ne seraient pas soumises au contrôle spécial qu'ils préconisaient.

Aussi, dans les années qui suivirent, l'agitation ne cessa de croître dans les deux départements voisins : ici, l'on voulait le renforcement de la délimitation ; là, on ne parlait que de la supprimer.

Ces prétentions inconciliables, l'impudence des fraudeurs, la misère des vigneron ne pouvaient qu'engendrer des troubles graves.

Ils n'éclatèrent qu'au début de 1911, à la suite d'une récolte désastreuse, qui avait produit moins de 10.000 hectolitres de vin. Les vigneron de la Marne, las d'attendre le vote des mesures complémentaires qui devaient assurer l'efficacité de la délimitation, se ruèrent à l'assaut des maisons de commerce que l'opinion publique accusait de se livrer à des pratiques frauduleuses : les 17, 18 et 19 janvier, des caves furent mises à sac à Damery et à Hautvillers et la troupe dut être appelée en hâte pour rétablir l'ordre.

Le gouvernement s'empessa de donner satisfaction aux revendications marnaises en faisant voter la loi du 10 février 1911, que nous étudierons au chapitre suivant.

Malheureusement, en apaisant le conflit dans la Marne, le vote des mesures complémentaires ne pouvait qu'aggraver la situation dans l'Aube qui, désormais, se trouvait dans l'impossibilité d'écouler comme « Champagne » ses vins dans la Marne.

L'émeute étant imminente, le ministre de l'Agriculture réso-

lut de faire procéder à une nouvelle enquête dans le but de l'éclairer sur la situation exacte des vigneronns de l'Aube et de rechercher les usages locaux constants de nature à justifier leur droit à l'appellation régionale.

Le 15 mars 1911, une délégation de la Marne était reçue par le Président du Conseil, à qui elle exposait les dangers qu'il y aurait à étendre la délimitation au département de l'Aube ; à l'issue de cette entrevue, la note suivante fut communiquée à la presse :

« Le gouvernement estime que la délimitation de la Marne est faite et bien faite et qu'il n'y a pas lieu d'apporter un changement quelconque à l'œuvre du Conseil d'Etat. »

Ce fut le signal de la rébellion dans l'Aube ; les conseils municipaux, les maires, les conseillers généraux donnèrent en masse leur démission ; les services publics firent grève ; la vie administrative du département tout entier se trouva bien vite paralysée ; une grande manifestation, à laquelle prirent part tous les vigneronns de la région, eut lieu à Bar-sur-Aube et fut marquée par quelques incidents.

Cependant, la commission d'enquête avait achevé sa mission ; le résultat de ses travaux fut communiqué à la commission de l'Agriculture de la Chambre des Députés. Le Président de cette commission, M. Clémentel, proposa de créer une seconde zone, dont les vins seraient désignés par l'expression « Champagne — Cru de l'Aube ». Cette transaction fut repoussée par les viticulteurs des deux départements rivaux.

La grande presse se saisit des incidents de l'Aube, pour demander la suppression des délimitations. Cette campagne eut un écho au Parlement. Le 3 avril, un certain nombre de députés déposaient une proposition de résolution, tendant à l'abandon des délimitations administratives et au retour aux délimitations judiciaires ; prudemment, la Chambre la repoussa. Mais au Sénat, le 11 avril, en dépit des interventions de MM. Monis, président du conseil, Léon Bourgeois et Vallé, sénateurs de la Marne, l'ordre du jour suivant était adopté par 213 voix contre 62 :

Le Sénat, confiant dans le Gouvernement pour soumettre, le plus tôt possible, au Parlement un projet de loi qui assure la répression des fraudes sans maintenir les délimitations territoriales qui peuvent provoquer des divisions entre Français, passe à l'ordre du jour.

Le soir même, les vigneronns de la Marne, prévenus téléphoniquement par certains des leurs qui avaient assisté à la séance du Sénat, se soulevaient. Les progrès de l'émeute furent fou-

droyants ; toute la fureur des vignerons se porta sur les maisons des négociants soupçonnés, à tort ou à raison, de se livrer à des opérations frauduleuses : des bandes de forcenés, hommes et femmes, accoururent de Venteuil, Damery, Cumières, Dizy dans la nuit du 11 au 12 et se concentrèrent à Ay, où des maisons furent pillées, incendiées, des vignes saccagées ; le 12, elles continuèrent leurs actes de brigandage, puis, l'intervention de nombreux régiments aidant, leur colère s'apaisa. La plus riche contrée de la Champagne viticole offrait un aspect lamentable.

Pendant ce temps, le Conseil d'Etat élaborait un nouveau décret de délimitation. L'idée de l'incorporation pure et simple de l'Aube à la Champagne fut écartée ; la Haute Assemblée administrative donna son adhésion à un projet comportant la création d'une seconde région délimitée, comprenant les territoires viticoles de l'ancienne province de Champagne laissés en dehors de la délimitation de 1908. On proposa, pour désigner cette région, les expressions « Champagne-Aube » ; puis « Basse Champagne » ; « Petite Champagne » ; finalement, l'accord se fit sur l'appellation « Champagne 2^e zone ».

Le 3 juin 1911, le décret était rendu, et le 7 il était publié. La Champagne deuxième zone était constituée par les territoires du département de la Marne qui avaient été exclus de la région délimitée par le décret du 17 décembre 1908 ; une partie du département de l'Aube : la totalité des arrondissements de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, le canton de Chavanges dans l'arrondissement d'Arcis-sur-Aube et le canton de Villenauxe dans l'arrondissement de Nogent-sur-Seine ; l'arrondissement de Wassy, dans le département de la Haute-Marne ; et les communes de Nanteuil et Citry, dans le département de Seine-et-Marne.

Aux termes de l'article 2 du décret, l'appellation régionale « Champagne 2^e zone » était réservée : 1^o aux vins récoltés dans la « Champagne 2^e zone » et entièrement manipulés dans cette région ou dans celle de la « Champagne » ; 2^o aux vins obtenus par le mélange de crus des deux régions « Champagne » et « Champagne 2^e zone » et entièrement manipulés dans l'une ou l'autre de ces régions.

L'appellation « Champagne 2^e zone » fut considérée par les Audois comme un titre d'aumône et il est probable que le foyer d'émeute, qui couvait dans la région de Bar-sur-Aube, se serait rallumé bien vite si, le 30 juin 1911, un projet de loi consacrant le retour à la délimitation judiciaire n'avait été déposé sur le bureau de la Chambre par MM. Pams, ministre de l'Agriculture, et Klotz, ministre des Finances.

SECTION II

La délimitation judiciaire

La délimitation de la Champagne viticole a été remaniée, à la suite de la loi du 6 mai 1919, par jugements des tribunaux civils de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, rendus dans le courant de l'année 1921, et par arrêts de la Cour d'appel de Paris des 16 et 17 février 1923, confirmés par la Cour de Cassation les 26 et 27 mai 1925.

§ 1

LA LOI DU 6 MAI 1919

En raison des troubles auxquels elles avaient donné lieu en Champagne et dans la Gironde, les délimitations furent violemment critiquées. Ceux qui en avaient été exclus étaient, plus que quiconque, partisans de leur suppression ; selon l'expression imagée de M. Pams, ils ressemblaient à des fiancés éconduits qui voudraient tuer la jeune fille qu'ils n'ont pas pu épouser. Mais pour ceux qui comprenaient à quels besoins légitimes des populations viticoles et des commerçants honnêtes elles répondaient, il ne pouvait être question d'un retour pur et simple à l'état de choses antérieur à 1905 ; selon eux, il fallait maintenir le principe des délimitations, mais élever celles-ci au-dessus de toute critique en confiant le soin de les pratiquer aux tribunaux judiciaires, seuls qualifiés pour trancher les questions de propriété qu'elles soulèvent et dont les sentences sont généralement mieux accueillies par les intéressés que les décisions administratives, à l'origine desquelles les mécontents croient toujours voir le jeu d'influences politiques et de pressions hiérarchiques.

Ce fut l'avis du gouvernement qui, nous l'avons vu, déposa un projet en ce sens le 30 juin 1911. Nous ne nous attarderons pas à l'examen de ce projet et des travaux parlementaires importants auxquels il donna lieu. Rappelons seulement qu'il fut voté à la Chambre des Députés le 27 novembre 1913 et qu'au Sénat il vint en discussion au début de 1919 seulement, après avoir subi un remaniement complet de la part de son rapporteur, M. Jenouvrier. La nécessité d'imposer aux Etats vaincus,

par les traités de paix en cours de négociation, des dispositions protectrices des appellations d'origine, calquées sur celles de notre législation interne, fit hâter le vote du projet qui devint la loi du 6 mai 1919.

Il importe que nous examinions ici les articles de cette loi qui ont trait à la délimitation. Alors que le projet primitif semblait admettre que l'emploi injustifié d'une appellation d'origine constitue toujours et nécessairement un délit, exactement comme les faits prévus par la loi du 28 juillet 1824, le texte de la loi distingue nettement l'usage fait sans droit, mais de bonne foi, d'un nom d'origine, de l'usage frauduleux de ce même nom, et, pour mettre fin au premier, il organise l'action civile sous ses articles 1 à 7, tandis que ses articles 8 et 9 concernent la répression du second.

ARTICLE PREMIER. — Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation.

La même action appartiendra aux Syndicats et Associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre.

L'accord sur les termes mêmes de cet article ne s'était pas réalisé sans difficultés. D'après le projet primitif, le droit à une appellation d'origine devait être déterminé en prenant pour base l'origine, la nature, la composition et les qualités substantielles du produit, ainsi que les usages locaux, loyaux et constants. Puis, à la suite d'une enquête personnelle à laquelle il s'était livré dans les départements intéressés, notamment dans la Marne où il avait entendu les 31 mai et 1^{er} juin 1912 les représentants du Syndicat du Commerce et de la Fédération, M. Dariac, rapporteur du projet devant la commission de l'agriculture de la Chambre des Députés, avait jugé utile de préciser dans le texte que la composition et les qualités substantielles des vins seraient tirées principalement des cépages, modes de culture et terrains, en vertu d'usages locaux, loyaux et constants.

Cette addition n'était pas pour déplaire aux négociants et viticulteurs marnais, qui voyaient ainsi consacrer la thèse qu'ils avaient toujours soutenue ; aussi lorsqu'ils furent convoqués devant la commission de l'Agriculture de la Chambre, le 26 novembre 1912, les représentants de leurs syndicats demandèrent-ils son maintien. Le même vœu fut exprimé à Epernay le 16 février 1913, au cours d'une assemblée de la Fédération à laquelle assistaient des délégués des régions viticoles du Midi, de

la Confédération des Vignerons du Sud-Est et de la Ligue des Viticulteurs de la Gironde.

Mais dans bien des régions, dans l'Aube notamment — et cela se conçoit — les viticulteurs étaient opposés à cette disposition, craignant qu'elle n'amènât les tribunaux à faire primer la question d'authenticité de l'origine par celle de la composition et de la qualité ; d'après eux, le seul fait pour un produit d'être récolté dans une région devait lui valoir le bénéfice de l'appellation ; aussi la disposition en question disparut-elle du texte du projet ainsi que le mot « composition ».

L'hostilité de la majorité des viticulteurs français à toute immixtion des juges dans les questions de qualité devait aboutir, lors de la discussion de cet article à la Chambre des Députés, au mois de novembre 1913, à l'abandon des mots « qualités substantielles » ; certains députés demandèrent même la suppression du mot « nature », mais M. Clémentel s'y opposa avec énergie et il ajouta : « Si la Chambre repousse les mots qualités substantielles, les tribunaux interpréteront vraisemblablement le mot nature comme représentant l'ensemble des qualités du produit. »

Tel qu'il avait été voté par la Chambre, cet article premier était acceptable pour les Champenois ; c'est pourquoi, les délégués de leurs syndicats furent d'accord pour demander, le 12 février 1914, à la commission sénatoriale saisie du projet de ne rien changer au texte de celui-ci. Il ne fut tenu aucun compte de ce vœu et le mot « nature » disparut à son tour, l'origine et les usages conditionnant seulement le droit à une appellation d'origine. Malheureusement lorsque la discussion du projet de loi fut reprise en 1919 par le Parlement, les syndicats, désorganisés par la guerre, ne purent s'élever contre cette conception inadmissible du produit d'origine : nous verrons plus loin quel parti les viticulteurs aubois surent en tirer.

L'article 2 de la loi du 6 mai 1919 dispose :

L'action sera portée devant le tribunal civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation est contestée. La demande sera dispensée du préliminaire de conciliation et instruite et jugée comme en matière sommaire.

Le législateur a estimé que les tribunaux civils étaient les mieux placés pour statuer sur les questions de cette nature, touchant à un droit de propriété collective.

L'article 6 est ainsi conçu :

Les arrêts de la Cour d'appel pourront être déférés à la Cour de Cassation.

En cas de pourvoi devant la Cour de Cassation, celle-ci sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par l'article 1^{er}.

Le pourvoi sera suspensif.

Cet article présente deux particularités :

En premier lieu il peut paraître anormal de conférer à la Cour Suprême le droit d'apprécier si les usages appliqués par les Cours d'appel présentent les caractères de loyauté et de constances requises. La constatation de ces caractères est une question de fait, qu'il ne lui appartient pas de trancher.

Cette disposition se justifie cependant par la nécessité d'éviter des dispositions contradictoires concernant une même région. Prenons pour exemple la Champagne, dont la Marne et l'Aube se trouvent dans le ressort de la Cour d'appel de Paris, tandis que le département de l'Aisne relève de la juridiction de la Cour d'Amiens; il pouvait arriver que certains usages concernant l'Aube ne fussent pas considérés comme loyaux et constants par la Cour de Paris, alors que les mêmes usages, appliqués au département de l'Aisne, auraient été reconnus légaux par la Cour d'Amiens. L'intervention de la Cour de Cassation pour faire cesser cette différence choquante s'imposait.

En second lieu, il a paru nécessaire d'attribuer, par exception, un effet suspensif au pourvoi, en raison du grave préjudice que causerait aux intéressés la modification des situations acquises en appel.

L'article 7 concerne l'effet des jugements et arrêts :

Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune, ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune.

Les articles 8 et 9 ont trait aux actions correctionnelles (1).

L'article 10 rappelle le grand principe inséré dans l'arrange-

(1) ARTICLE 8. — Quiconque aura soit apposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par une altération quelconque sur des produits naturels ou fabriqués, mis en vente ou destinés à être mis en vente, des appellations d'origine qu'il savait inexactes, sera puni d'un emprisonnement de trois mois au moins, d'un an au plus et d'une amende de cent à deux mille francs ou de l'une de ces deux peines seulement.

Le tribunal pourra, en outre, ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il indiquera, le tout aux frais du condamné.

Quiconque aura vendu, mis en vente ou en circulation, des produits naturels ou fabriqués portant une appellation d'origine qu'il savait inexacte, sera puni des mêmes peines,

ment de Madrid et reproduit depuis dans un grand nombre de conventions internationales :

Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public.

L'article 17, paragraphe 1^{er}, contient une prescription très courte pour l'exercice de l'action civile en ce qui concerne l'appellation « Champagne », dans le but évident de mettre fin aux situations équivoques :

L'appellation d'origine « Champagne » donnée aux vins mousseux dans la déclaration prévue à l'article 11 (déclaration de récolte) sera acquise, si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée. Le délai courra à dater de la publication au recueil officiel prévu audit article.

Enfin l'article 24 dispose :

Sont et demeurent abrogés :

1° L'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905, mais en tant seulement qu'il a décidé que des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre en ce qui concerne les appellations régionales ;

2° L'article 1^{er} de la loi du 5 août 1908 complétant l'article 11 de la loi de 1905, en ce qu'il a décidé qu'il serait procédé par des règlements d'administration publique à la délimitation des régions pouvant prétendre aux appellations de provenance de produits ;

3° La loi du 10 février 1911 ;

4° Tous règlements d'administration publique rendus en exécution des textes abrogés.

Toutefois, les producteurs, fabricants et négociants des régions délimitées par les décrets des 17 décembre 1908, 1^{er} mai 1909, 25 mai 1909, 18 septembre 1909, 21 avril 1910, 18 février 1911, 7 juin 1911, pourront invoquer, à titre de présomption légale, les dispositions de ces décrets en tant qu'elles leur donnent le droit d'appliquer une appellation d'origine à leurs produits.

C'était la condamnation de toutes les délimitations administratives pratiquées jusqu'alors et des mesures prises pour en assurer l'efficacité ; ces délimitations ne constituaient plus des droits acquis, comme le prévoyait le projet voté en 1913 par la Chambre des députés, mais de simples présomptions au profit des producteurs et négociants des régions délimitées.

Telles sont les dispositions de la loi du 6 mai 1919, qui intéressent plus particulièrement le sujet qui nous retient actuellement.

§ 2

LES JUGEMENTS DE BAR-SUR-AUBE ET BAR-SUR-SEINE

Comme cela était à prévoir, les viticulteurs des arrondissements de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine s'empressèrent, aux vendanges de l'année 1919, de déclarer leurs récoltes sous les noms de raisin ou vin de Champagne. Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée, jugeant cette prétention inadmissible, porta le différend devant les tribunaux civils de ces arrondissements, conformément à l'article 2 de la loi du 6 mai 1919. De son côté le Syndicat régional des Vignerons de la Champagne, représentant des intérêts viticoles de l'Aube, intervint aux côtés des défendeurs. Les jugements concernant les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Aube furent rendus les 25 février et 11 mars 1921, relatifs aux communes de l'arrondissement de Bar-sur-Seine, le premier juillet de la même année.

Avant d'étudier ces décisions, arrêtons-nous aux thèses en présence :

1° Les thèses en présence.

Le fond des débats porta essentiellement sur l'interprétation de l'article premier de la loi du 6 mai 1919.

M^e Marchandeaup, du barreau de Reims, défenseur de la thèse marnaise, soutint que, pour avoir droit à une appellation d'origine, un produit doit remplir les deux conditions prévues à cet article : l'origine, d'une part, les usages, d'autre part. En effet, dit-il, ce texte dispose que toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée... à un produit... contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation, ce qui signifie clairement que l'action sera recevable, soit quand la condition d'origine ne sera pas remplie, soit lorsque les usages requis feront défaut ; et s'il en est ainsi, c'est que le cumul des deux conditions est nécessaire.

Interprétant ensuite le mot « origine », le représentant du Syndicat marnais déclara que ce mot ne signifiait pas seulement le lieu de naissance, mais encore et surtout les conditions de la naissance et l'aire de production, en un mot l'extraction.

Dès lors, il y a lieu de tenir compte, pour fixer l'origine, bien moins de la région que des divers éléments qui donnent naissance au produit et en font sa valeur : la nature du sol et du sous-sol, les cépages, les modes de plantation, les modes et frais de culture. Si, selon le mot de M. Clémentel, le fils porte le nom de son père, uniquement parce qu'il est le fils, le bâtard, cependant, ne porte pas le nom de son père ; de même, un vin n'a droit au nom de la région dont il est issu, que s'il présente pleinement tous les caractères qui ont valu aux vins de cette région leur renommée. Appliquant cette théorie aux vins de l'Aube, il démontra qu'à cet égard l'assimilation de l'Aube à la Marne était impossible et que ce serait une grave erreur de vouloir donner à la Champagne viticole les limites de l'ancienne province de Champagne.

Quant aux usages dont parle la loi de 1919, ils ne sont, selon l'argumentation marnaise, qu'un mode d'acquisition de la propriété des appellations d'origine : comme tels, ils doivent remplir toutes les conditions nécessaires pour l'acquisition d'un droit. Ils ne sont, selon les termes mêmes de la plaidoirie de M^e Marchandeau, qu'une forme de la prescription collective qui doit remplir toutes les conditions de possession continue, non équivoque de la prescription acquisitive, avec cette seule différence que le temps de cette prescription n'est pas fixé : les mots « loyaux et constants » assurent dans le texte de la loi les conditions que la jurisprudence et la doctrine imposent d'une façon générale à l'usage pour être acquisitif de droit. Et s'appuyant sur les faits que nous avons relatés à la section précédente, la thèse marnaise montrait que les usages invoqués par le département de l'Aube ne présentaient ni le caractère de constance, ni celui de loyauté ainsi entendus.

La thèse auboise était toute simple.

La conjonction « ou » placée dans le texte de l'article premier de la loi de 1919, a un caractère disjonctif : c'est seulement au cas où les produits n'auront pas même origine qu'il y aura lieu de rechercher si les usages justifient l'emploi de l'appellation contestée.

Le mot « origine » d'autre part n'a pas le sens spécial que veut lui attribuer le représentant de la Marne ; il signifie uniquement le lieu de naissance et cela résulte nettement des débats parlementaires qui ont abouti à la suppression des mots « composition » et « qualités substantielles », qui figuraient dans le texte du projet Pams-Dariac. M. Clémentel, pourtant partisan du maintien de ces mots, n'a-t-il pas lui-même déclaré

à la tribune de la Chambre le 20 novembre 1913 : « Il est entendu que jamais le législateur et le juge ne devront intervenir dans le travail du viticulteur, lui demander compte de ses méthodes de culture... Il ne faut pas que le juge puisse demander si l'on a employé le Gamay, le Pinot ou tel plant spécial » ?

Puis, les défenseurs des viticulteurs aubois, s'appliquaient à prouver, en s'appuyant sur l'histoire de l'ancienne province de Champagne, sur les arrêts de la Cour d'Angers, sur les documents relatifs à l'activité du commerce des vins mousseux dans l'Aube et à l'importance des transactions entre viticulteurs aubois et négociants marnais, que les communes de l'Aube remplissaient à la fois la condition d'origine et la condition d'usages requises, non cumulativement selon eux, par la loi de 1919.

Ainsi, d'après la thèse de la Marne, les usages pouvaient restreindre l'aire géographique, mais non l'élargir ; au contraire, selon la thèse de l'Aube, ils pouvaient agrandir la région, mais non la restreindre.

Examinons maintenant comment les juges de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine tranchèrent la question :

2° Jugements du Tribunal civil de Bar-sur-Aube des 25 février et 11 mars 1921.

Tout en rejetant la thèse du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée, les magistrats de Bar-sur-Aube ne se rallièrent point complètement à la thèse du Syndicat Aubois. Sans doute admirèrent-ils que par origine il fallait entendre uniquement le lieu de naissance et que leur rôle, en ce qui concerne les usages, se bornait à la constatation des faits existants, mais ils déclarèrent qu'il n'y avait aucune antinomie entre les termes « origine » et « usages », que si les communes comprises dans l'aire géographique avaient primitivement, du fait de leur situation, un droit naturel à l'appellation d'origine, les usages avaient pu ou bien faire disparaître ce droit, ou bien l'étendre à des communes non comprises dans l'aire géographique :

Attendu qu'en effet, si le droit d'appliquer aux produits le nom du lieu d'origine est indépendant et antérieur aux usages parce qu'il constate un fait matériel que rien ne peut modifier, le droit d'user d'une appellation d'origine déterminée est par contre essentiellement variable suivant les usages qui peuvent restreindre ou étendre la portée de cette appellation et même lui ôter toute signification régionale pour en faire un terme générique.

Attendu qu'il est donc aussi contraire au texte de prétendre, comme le font les vignerons aubois, que leur droit ne peut être combattu par

les usages, que de soutenir, comme le font les vigneron marnais, qu'ils pourraient à leur gré négliger l'origine pour ne retenir que les usages.....

Dès lors, la nature de la preuve à administrer pour faire interdire l'usage d'une appellation d'origine sera la suivante :

En présence de communes ayant un droit naturel à l'appellation d'origine, en raison de leur situation dans l'aire géographique qui a donné son nom au produit d'origine, le demandeur devra prouver que, par suite d'usages locaux, loyaux et constants, elles ont perdu le droit à cette appellation.

En présence, au contraire, de communes n'ayant pas encore de droit établi à l'appellation, parce que ne remplissant pas la condition d'origine, le demandeur sera obligé de prouver que les usages locaux, loyaux et constants ne lui ont pas conféré ce droit.

Or, décidèrent les juges de Bar-sur-Aube, les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Aube remplissent bien la condition d'origine et possèdent, de ce fait, un droit naturel acquis à l'appellation « Champagne » :

Attendu que l'arrondissement de Bar-sur-Aube fait en entier partie de l'ancienne province de Champagne ;

Attendu qu'il résulte d'une jurisprudence générale constante que, jusqu'au décret de délimitation du 17 décembre 1908, avaient seuls droit à l'appellation Champagne les vins récoltés sur le territoire de l'ancienne province de Champagne.

Par conséquent, pour faire tomber ce droit, le Syndicat Marnais devrait prouver, ou que par des usages locaux, loyaux et constants, les communes en question ont acquis un droit exclusif à l'appellation Champagne 2^e zone, ou qu'en présence d'un usage local, loyal et constant exclusif de leurs droits, les vignerons aubois se sont inclinés sans protester et par leur inaction prolongée ont perdu le droit à l'appellation Champagne.

Or cette preuve n'est pas offerte et ne saurait être faite :

Attendu, qu'en effet, depuis le moment relativement récent où les droits de la Champagne délimitée sont devenus exclusifs, les vignerons de l'arrondissement de Bar-sur-Aube n'ont cessé de revendiquer leurs droits, qu'ils ont fait toute diligence pour le faire reconnaître dès que le moyen leur en a été donné ;

Que l'appellation 2^e zone ne peut être justifiée par les usages puisqu'elle est apparue pour la première fois dans le décret de 1911 et qu'elle ne peut être basée que sur des conditions de nature et de qualités substantielles, dont le législateur a écarté la preuve.

Ainsi, l'origine champenoise des communes de l'arrondisse-

ment de Bar-sur-Aube n'étant point contredite par les usages, les vins de ces communes ont droit à l'appellation Champagne.

C'était, depuis le décret du 7 juin 1911, la première brèche à la délimitation du 17 décembre 1908 ; les jugements de Bar-sur-Seine allaient l'agrandir.

3° Jugements du Tribunal civil de Bar-sur-Seine du 1^{er} juillet 1921.

Les juges de Bar-sur-Seine ne se livrèrent point à d'aussi savantes discussions pour rejeter la thèse du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée. Ils admirent intégralement la thèse du Syndicat Aubeois, selon laquelle le droit à une appellation d'origine se justifie soit par l'origine du produit, soit par les usages, ces derniers pouvant reculer les limites de la région d'origine, mais non la restreindre. Ils ne voulurent point reconnaître au mot « origine » le sens spécial que lui donnait le représentant de la Marne, déclarant que le problème à résoudre n'était pas un problème de qualité, mais uniquement une question de propriété :

Attendu que la matière régie par la loi de 1824 et celle objet du présent procès est seulement une question de propriété, c'est-à-dire d'un droit absolu de propriété d'un nom ;

Attendu que cette considération primordiale ne saurait être écartée, bien qu'il s'agisse au procès d'un nom d'origine de vin, c'est-à-dire d'un produit dont les qualités sont absolument instables, variables également dans la même récolte et dans le même cru...

Attendu que la présente instance a pour but, non d'établir une classification qualificative ou comparative de cru, pas plus qu'une hiérarchie, un ordre de mérite ou une comparaison avec d'autres vins, mais de trancher une question de dénomination ou d'appellation d'origine, c'est-à-dire une question absolue de nom...

En cela, les juges de Bar-sur-Seine commettaient, à notre avis, une grave erreur : ce que demandait le Syndicat marnais, ce n'était pas autre chose que la protection de la propriété d'un nom dont les vins de la Marne avaient seuls créé la valeur ; il s'agissait de la propriété d'une appellation d'origine et nullement de celle du nom d'une province, lequel nom par lui-même était dénué de toute valeur.

Le tribunal de Bar-sur-Seine, considérant que les communes de cet arrondissement, à l'exception de quelques-unes, faisaient partie de l'ancienne province de Champagne, décida que le nom de « Champagne » appartenait à l'ensemble de l'arrondissement.

S'il examina les usages, bien que ce ne fût point nécessaire selon lui — la condition d'origine remplie étant suffisante — c'est parce qu'il prévoyait que le litige serait porté devant la Cour d'appel et qu'il n'était pas inutile d'étudier la question dans son ensemble. Il reconnut que les usages invoqués par les viticulteurs aubois présentaient les caractères requis par la loi du 6 mai 1919 de telle sorte que le droit d'appliquer l'appellation « Champagne » aux vins de l'arrondissement de Bar-sur-Seine se trouvait doublement justifié et par l'origine et par les usages.

La thèse auboise triomphait pleinement.

§ 3

LES ARRÊTS DE LA COUR D'APPEL DE PARIS ET DE LA COUR DE CASSATION

Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée, d'accord avec le Syndicat du commerce des vins de Champagne, décida de faire appel des jugements des tribunaux de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.

Il essaya vainement, auparavant, d'obtenir une simplification de la procédure prévue par la loi de 1919. En effet, l'article 7 de cette loi dispose bien que « les jugements et arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune », mais l'article 17 de la même loi déclare que « l'appellation d'origine champenoise donnée aux vins mousseux dans la déclaration de récolte sera acquise si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée », en sorte que, pour interrompre cette prescription à l'égard de tous les viticulteurs aubois, il avait paru nécessaire de lancer autant d'assignations qu'il y avait eu de déclarants, ce qui avait entraîné des frais considérables en première instance et allait en entraîner de nouveaux en appel.

Le 30 mai 1921, les représentants du Syndicat du commerce des vins de Champagne et du Syndicat Général des Vignerons, réunis à Epernay, s'entendaient pour demander que l'article 7 fut précisé comme suit : « Les jugements et arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants de la même commune... et l'action engagée en vertu de l'article premier contre un seul récoltant d'une commune aura immédiatement pour effet d'interrompre la prescription d'un an, fixée à l'art. 17, à l'égard de tous les récoltants de la même commune qui auront fait ou

pourront faire la déclaration prévue à l'article 11. » Mais la Cour d'appel et la Cour de Cassation elle-même avaient déjà statué sur la délimitation de la Champagne que cette addition était encore à l'étude.

Les débats devant la Cour d'appel de Paris furent longs ; ils s'ouvrirent le 4 janvier 1923 et il ne fallu pas moins de six audiences pour épuiser la question ; les arrêts furent rendus les 16 et 17 février.

Les juges d'appel ne furent pas plus favorables aux intérêts marnais que ne l'avaient été les juges du premier degré : ils adoptèrent complètement la thèse auboise selon laquelle les usages pouvaient étendre la région d'origine, mais non la restreindre et ils interprétèrent le mot origine dans le sens géographique :

Considérant que la nouvelle législation exclut, pour la fixation des appellations d'origine, toute recherche relative à la composition du produit, à sa fabrication et, d'une façon générale, à ses qualités substantielles ; qu'elle impose comme unique condition la conformité de la dénomination, soit avec l'origine réelle du produit, soit, par extension, avec une appellation locale résultant d'usages indéniables ;

Que le fait géographique doit donc, à l'exclusion de toute autre justification, être pris en considération et qu'à son défaut sont admis à y suppléer les usages présentant les garanties requises de loyauté et de constance ;

Considérant que l'appellation de Champagne servant à désigner les vins mousseux s'applique à la région représentée par l'ancienne province de ce nom et contenue dans les mêmes limites ;

Que tel est le principe reconnu par une jurisprudence unanime sous le régime de la loi de 1824 et dont l'application est encore recommandée par la législation de 1919 ;

Qu'en vain prétendrait-on distinguer, au point de vue de la fabrication des vins, une région dite « Champagne viticole » dont les limites seraient différentes de celle de l'ancienne province ; que cette distinction arbitraire, tendant à substituer une délimitation judiciaire aux délimitations administratives, abolies par la loi de 1919, méconnaîtrait les dispositions essentielles de cette loi ;

Qu'il n'y a pas lieu d'ailleurs de faire état de la dénomination « Champagne deuxième zone » créée par le décret du 7 juin 1911, cette dénomination artificielle étant telle qu'elle a été constituée indivisible et sans application au litige actuel....

Par ses arrêts du 16 février 1923, la Cour de Paris reconnut une origine champenoise à toutes les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Aube et à un certain nombre de celles de l'arrondissement de Bar-sur-Seine ; en conséquence, le droit de ces communes à l'appellation « Champagne » était confirmé.

Par contre, sept communes de l'arrondissement de Bar-sur-Seine que le tribunal de cette ville avait admis dans la Champagne viticole, malgré leur origine bourguignonne et l'insuffisance des usages locaux invoqués par elles, se virent retirer le droit d'user de cette appellation par arrêts du 17 février 1923.

Aucun des adversaires en présence n'ayant obtenu pleinement satisfaction en appel, des pourvois furent formés de part et d'autre ; la Cour de Cassation les rejeta par ses arrêts des 26 et 27 mai 1925.

A la suite de ces décisions, la Champagne viticole se trouvait accrue de toutes les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Aube et des communes de Bertignolles, Celles-sur-Ource, Cherenay, Courteron, Essoyes, Neuville, Channes, Beauvoir, Bagneux et Les Riceys dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine.

SECTION III

La délimitation arbitrale et la loi du 22 juillet 1927

Si les délimitations administratives avaient donné lieu à bien des critiques, les délimitations judiciaires ne furent pas plus heureuses. Mais, tandis que les services qui avaient procédé aux premières avaient tenu compte de toutes les données du problème, en se refusant à ne voir dans l'appellation d'origine que la garantie de la provenance géographique, les juges, en opérant les secondes, négligèrent l'élément essentiel, celui qui fait toute la valeur d'un produit d'origine : son caractère. En agissant ainsi les tribunaux n'ont fait qu'une stricte application de la loi de 1919 et l'on ne saurait leur en tenir rigueur. Tout au plus, peut-on leur reprocher d'avoir manqué de hardiesse. Dans bien des cas, la jurisprudence a contribué aux progrès du Droit ; peut-être, dans l'espèce qui nous occupe, aurait-elle pu, par une interprétation du mot « usages » dans le sens de « usages culturels » prendre en considération les modes de culture et l'encépagement ? Par ses décisions elle a, du moins, réussi à provoquer un vif émoi dans les régions productrices de vins fins et les nombreuses protestations, qui en ont été la conséquence, ont heureusement été entendues du législateur, ainsi que nous le verrons plus loin.

Après une série de procès ruineux, les limites de la Champagne viticole se trouvaient donc déterminées, mais non accep-

tées par les plaideurs : pour les Marnais, la Champagne était trop étendue, pour les Auboisi, elle ne l'était pas assez. Toutes les voies de recours étant épuisées, la solution du conflit ne pouvait plus désormais résulter que d'une loi ou d'un accord transactionnel des parties. Les deux procédés furent essayés tour à tour.

Le 29 octobre 1925 (1), MM. Lesaché, Théveny et le Comte de Launay, députés de l'Aube, déposaient une proposition de loi ainsi conçue :

« Article unique. — Indépendamment des communes comprises au décret du 17 décembre 1908, toutes les communes des départements de la Marne et de l'Aube, pour lesquelles l'appellation « Champagne » a été revendiquée dans les déclarations de récolte faites de 1919 à 1924 inclus, et seulement ces communes, auront droit pour leurs vins à ladite appellation. »

Cette proposition n'avait d'autre but que de réincorporer à la Champagne viticole les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Seine, qui en avaient été exclues par la Cour de Cassation. Mais ses auteurs lui avaient donné l'apparence d'une concession à la thèse marnaise en prohibant pour l'avenir toute extension de la délimitation à des communes de l'ancienne province de Champagne, qui n'auraient pas revendiqué l'appellation « Champagne » pour leurs vins de 1919 à 1924. Sur de telles bases l'accord était impossible.

Cependant, pour répondre aux besoins des régions productrices de vins à appellations d'origine, M. Capus, député de la Gironde, avait déposé le 11 juillet 1925, dans des conditions sur lesquelles nous aurons l'occasion de revenir, une proposition de loi destinée à sauvegarder le prestige des appellations d'origine en corrigeant les effets néfastes de la loi du 6 mai 1919.

Cette proposition subordonnait le droit à une appellation d'origine de produit viticole non plus seulement à la provenance géographique, mais à des conditions de sol, d'encépagement, de culture et de vinification. Pour éviter d'ouvrir une nouvelle ère de procès en Champagne, il était donc nécessaire avant qu'elle eut acquis force de loi, que l'accord complet et définitif se fit entre viticulteurs marnais et aubois au sujet de la délimitation. Des négociations furent entreprises dans ce but au cours de l'année 1926 ; la Commission des Boissons de la Chambre des Députés entendit les délégations des deux départements champenois et les engagea dans la voie de la transaction : elle proposa

(1) Ch. des Dép., 1925, Ann. 2005.

aux viticulteurs marnais de reconnaître le droit à l'appellation « Champagne » aux vins des communes de l'Aube qui revendiquaient cette appellation ; en échange, les viticulteurs aubois renonceraient à leurs cépages, qu'ils prendraient l'engagement de remplacer par des plants de pinots, sous réserve, bien entendu, qu'un certain délai serait accordé pour faire cette substitution. Dans son premier rapport sur la proposition Capus, M. Bender, député du Rhône, relate en ces termes cette tentative de conciliation :

« L'encépagement, le délai d'adaptation, le périmètre recon-
« nu sont des éléments de nature à permettre des échanges et
« des renonciations réciproques, où les intérêts des uns et des
« autres et la paix publique trouveraient leur compte. Evo-
« quons, entre viticulteurs, l'esprit de Locarno. »

Ces paroles de sagesse ne furent pas entendues et le conflit paraissant sans issue, un député du Midi, M. Caffort, fit adopter par la Commission des Boissons le 18 mars 1926 un amendement aux termes duquel l'appellation « Champagne » serait exclue du bénéfice de la proposition de loi Capus.

La menace fit réfléchir les adversaires ; ils risquaient de se trouver privés des bienfaits d'une loi impatientement attendue par tous les producteurs de vins fins, s'ils persistaient dans leur intransigeance. De part et d'autre, on se prêta à un rapprochement et l'on confia à M. Barthe, président de la Commission des Boissons de la Chambre des Députés, la mission d'arbitrer le conflit. Dans un ordre du jour du 27 novembre 1926, le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne précisait en ces termes la limite des concessions qu'il pourrait consentir :

« Le Conseil d'administration du Syndicat Général accep-
« terait de limiter l'aire de production aux communes compri-
« ses dans le décret de 1908 plus les communes pour lesquelles
« un jugement est intervenu, et envisagerait, au pis aller, d'y
« ajouter les sept communes exclues par la Cour de Cassation
« et les cinq communes qui n'ont pas suivi au procès, mais ceci
« sous réserve expresse que seuls les pinots (noirs, blancs, char-
« donnays, meuniers) auraient droit à l'appellation Champagne
« et que tout sera consacré par la loi. »

Une sous-commission des boissons procéda à une enquête dans les départements de l'Aube et de la Marne, à Troyes et à Epernay, les 15 et 17 décembre 1926. Les représentants de la viticulture et du commerce champenois furent entendus une dernière fois et l'accord se fit aux conditions ci-dessus ; toutefois, il fut convenu qu'un délai serait accordé aux viticulteurs aubois pour substituer à leurs plants les cépages champenois.

Le 3 février 1927, dans le bureau de la Commission des Boissons à Paris, M. Barthe donnait lecture aux représentants des vignobles intéressés de la sentence arbitrale qui mettait fin à leur différend. Aussitôt acceptée, elle fut incorporée au texte de la proposition Capus, qui devint la loi du 22 juillet 1927.

L'article 5 de cette loi, remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, contient notamment les dispositions suivantes, concernant la délimitation de la Champagne :

L'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole...

La Champagne viticole comprend exclusivement :

1° Les territoires définis au décret du 17 décembre 1908 ;

2° Les communes de l'ancienne province de Champagne et de l'ancien Comté de Bar-sur-Seine non comprises audit décret, mais pour lesquelles l'appellation « Champagne » a été revendiquée dans une ou plusieurs déclarations de récolte faites de 1919 à 1924 inclusivement, selon les modalités prescrites à l'article 11 de la présente loi ;

3° Les communes de Cunfin, Trames et Précis-Saint-Martin (Aube).

Cet article comble, par son premier paragraphe, une grave lacune de la loi de 1919. Celle-ci, tout en abrogeant la loi du 10 février 1911, qui avait institué les mesures assurant l'efficacité de la délimitation administrative de 1908, avait omis de reproduire une disposition essentielle de son article 2, selon laquelle, pour bénéficier de la dénomination de Champagne, les vins mousseux doivent, non seulement provenir de raisins récoltés en Champagne, mais encore avoir été emmagasinés, manipulés et complètement manutentionnés dans cette région. Par suite de cette omission, d'importantes quantités de vins blancs de la Champagne ont été, dans les années qui ont précédé le vote de la loi de 1927, expédiées à l'étranger, où elles ont été tirées en bouteilles, manipulées et mises en vente sous le nom de Champagne. Or nous avons vu que de tous temps la jurisprudence française n'avait reconnu le droit à l'appellation « Champagne » qu'au vin à la fois récolté et manipulé dans l'ancienne province de Champagne ; la loyauté de la fabrication, l'efficacité de son contrôle exigeaient qu'il en fût ainsi.

A la Chambre des députés, le 14 juin 1927, le paragraphe relatif à la délimitation avait fait l'objet d'une assez longue discussion. M. Vincent, député de la Côte-d'Or, demanda, en effet, que le droit à l'appellation « Champagne » fut reconnu aux communes qui l'avaient revendiqué dans leurs déclarations de récolte non seulement de 1919 à 1924, mais encore de 1924 à 1926. Cet amendement avait pour but de faire incorporer à la Cham-

pagne viticole treize commune de la Côte-d'Or et un certain nombre de communes de l'Aube qui, jusqu'en 1925, n'avaient jamais songé à en faire partie. M. Barthe exposa alors à la Chambre, qui se rangea du reste à son avis, les raisons pour lesquelles il avait, dans sa sentence arbitrale, rejeté la demande de ces communes : celles-ci voulaient seulement, à la faveur de la faiblesse manifestée par la jurisprudence de la Cour de Cassation, profiter de la plus-value inaccoutumée dont avaient bénéficié les vins vendus sous l'appellation « Champagne » aux vendanges de 1926. L'amendement fut donc repoussé.

Par contre, d'accord avec le syndicat général des vignerons, il fut décidé de comprendre dans la Champagne viticole les trois communes aubois de Cunfin, Trames et Précý-Saint-Martin, qui avaient revendiqué l'appellation « Champagne » dès le lendemain de la loi de 1919, mais dont les déclarations de récolte, par suite de l'ignorance des maires, n'avaient pas été transmises au Ministère de l'Agriculture, en vue de leur publication dans le recueil officiel prévu par l'article 11 de la dite loi.

En même temps que la Champagne viticole se trouvait ainsi élargie, la Champagne deuxième zone, créée par le décret du 7 juin 1911 était supprimée par l'article 8 de la nouvelle loi. Le dernier paragraphe, résultat d'un amendement de M. Lesaché, contenait en outre la disposition suivante :

A titre transitoire, les vins qui sont en la possession des récoltants des communes de l'ancien Comté de Bar-sur-Seine, réintégrées dans les termes de l'article 5 ci-dessus, auront droit d'accès dans les caves réservées au vin de Champagne, conformément à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, à la condition d'avoir fait l'objet d'une déclaration de récolte régulière avant le 1^{er} avril 1927.

Au cours de la discussion de cet article à la Chambre des Députés, il fut nettement précisé que les vins de ces communes se trouvant au moment du vote de la loi dans les celliers et caves de négociants champenois n'auraient droit qu'à l'appellation « Champagne - Deuxième zone » sous laquelle d'ailleurs il leur avaient été livrés. Accorder l'appellation « Champagne » à ces vins achetés à un prix inférieur en raison de leur provenance de la « deuxième zone », c'eût été, selon les termes mêmes employés par l'auteur de la disposition ci-dessus, leur donner une plus-value spéculative sur laquelle les négociants n'avaient pas pu compter au moment de l'achat.

La faveur accordée aux viticulteurs du Barséquanais par l'amendement Lesaché avait reçu l'assentiment du Syndicat Général des Vignerons, ainsi qu'en témoigne une lettre adres-

sée le 4 juin par son secrétaire, M. Doyard, à M. Barthe. Elle s'explique, plutôt qu'elle ne se justifie, par le désir du Parlement de contribuer, dans la mesure du possible, au soulagement de la détresse dans laquelle cette région se trouvait plongée, à la suite de récoltes très déficitaires.

Ainsi s'est trouvé résolu le problème de la délimitation de la Champagne. La solution qui lui a été donnée par l'arbitrage de M. Barthe, sanctionné par la loi du 22 juillet 1927, n'est pas à l'abri de toute critique : le terrain dans lequel le vignoble auboisi puise sa sève est bien différent du sol des coteaux de la Marne; une plaine large de cent kilomètres les sépare ; le vignoble champenois ne présente donc aucune unité ni au point de vue géologique, ni au point de vue géographique.

On aurait tort cependant de juger sévèrement l'œuvre accomplie ; il ne faut pas oublier qu'elle est le résultat d'une transaction entre intérêts difficilement conciliables et qu'elle a réalisé l'essentiel, l'unité d'encépagement, dans un sens qui sauvegardera les qualités si recherchées du vin de Champagne et lui maintiendra sa réputation.

Les espérances que les viticulteurs auboisi avaient fondées sur la reconnaissance de leur droit à l'appellation « Champagne » ne semblent pas, jusqu'ici, avoir été justifiées par les événements .

Le relevé des déclarations de récoltes révèle un recul très net de la culture de la vigne dans l'Aube; le vignoble de ce département qui s'étendait sur 3.650 hectares en 1927 est tombé à 2.630 hectares en 1936. D'autre part, les vignerons semblent se désintéresser de plus en plus de l'appellation « Champagne » et employer la plus grande partie de leurs récoltes à la fabrication de vins rouges ; celle-ci s'est élevée à 80.803 hectolitres en 1934 et 73.187 hectolitres en 1935, soit à trois cinquièmes environ de la production totale du département qui était pour ces années respectivement de 125.581 et 137.850 hectolitres. Il est probable aussi que beaucoup de vignerons auboisi, plutôt que de planter des cépages de pinot, d'arbanne et de petit meslier, dont les vins, aux termes de la loi de 1927 auront seuls droit à partir de 1945 à l'appellation « Champagne », préféreront renoncer à celle-ci et conserver leurs plants de gamay et de gouais, plus productifs et, paraît-il, mieux adaptés au climat et au sol de leur contrée.

On peut donc prévoir que la production de l'Aube en vins de Champagne ira sans cesse en décroissant ; et ce sera bien ainsi.

CHAPITRE III

LES MESURES COMPLÉMENTAIRES

La délimitation a donné à la Champagne des contours précis; mais à elle seule, elle ne pouvait prétendre à faire disparaître la fraude qui sévissait dans cette région.

Si, pratiquement, elle a contraint les viticulteurs et négociants des régions voisines à renoncer pour leurs vins à l'emploi de l'appellation « Champagne » en donnant aux tribunaux une base rigoureuse pour l'application des lois pénales de 1824 et de 1905, par contre, elle pouvait empêcher que les vins de ces régions ne vinssent se faire naturaliser champenois dans les caves de la Marne, en l'absence de tout contrôle de la provenance des vins sortant des établissements de la Champagne viticole parés de l'appellation.

C'est pourquoi les Syndicats demandèrent au pouvoir exécutif, puis au législateur, en même temps que la délimitation un certain nombre de mesures destinées à la rendre efficace. Nous allons voir, au cours de ce chapitre, les difficultés de toutes sortes qu'ils durent vaincre pour assurer le triomphe de la loyauté de la production.

Nous étudierons sous deux sections l'organisation du contrôle qui a été institué pour permettre de suivre le vin depuis la récolte jusqu'au moment de sa consommation et rendre impossible son adultération au cours des nombreuses manipulations dont il est l'objet. Ces deux sections concerneront :

L'une, la déclaration de récolte,

L'autre, les mesures complémentaires proprement dites, et quelques questions s'y rattachant.

Tandis que la déclaration de récolte est commune à toutes les régions viticoles de la France et l'aboutissement des efforts de l'ensemble de la viticulture française, les mesures complémentaires sont particulières à la Champagne, qui en est redevable à ses syndicats ; aussi nous retiendront-elles plus longuement,

SECTION I

La déclaration de récolte

A la fin du siècle dernier, les ravages causés par l'invasion phylloxérique avaient encouragé dans un grand nombre de régions viticoles la fabrication de vins artificiels, destinés à compenser l'insuffisance de la production des vignobles français. Du sucre, de l'acide tartrique et de l'eau sur des lies de vins permettaient d'obtenir en quelques jours un produit qui avait toutes les apparences du vin.

En Champagne, la fraude était moins grossière. En raison de la marge importante existant entre le prix des vins de la région et celui des vins d'autres provenances, certains vignerons n'hésitaient pas à augmenter dans des proportions sensibles le produit de leurs récoltes à l'aide de ces vins étrangers, achetés le plus souvent au détail, par petites quantités au cours de l'année, de façon à ne pas éveiller les soupçons.

Ainsi, en Champagne, comme dans les autres régions viticoles, il importait de déterminer dès la vendange et de façon aussi précise que possible, l'importance de la récolte, afin que celle-ci ne put être augmentée par la suite, ici de vins artificiels, là de vins d'origine étrangère ; il fallait ensuite que le vigneron ne put vendre plus de vendanges fraîches ou de vin qu'il n'en avait récolté. L'institution qui parut le mieux répondre à ce besoin fut la déclaration de récolte.

Dès 1906, dans sa réponse au questionnaire du ministère de l'agriculture (1), la Fédération des Syndicats de la Champagne en soulignait la nécessité :

« Pour interdire la fraude chez le propriétaire, la déclaration de récolte à la vendange est indispensable. Cette déclaration devra être faite à la mairie de chaque commune par le propriétaire lui-même, aussitôt la récolte rentrée. La régie ne devra délivrer ensuite les acquis verts (réclamés pour les vins de Champagne) que sur la présentation du certificat d'origine délivré par le maire. Toute demande d'acquit non accompagnée du certificat d'origine ne pourra donner droit à l'acquit vert. Toute déclaration de récolte devra être vérifiée par deux délégués nommés par le maire de la commune et inscrite sur un registre spécial à cet effet. »

(1) V. *supra*, p. 145.

C'est la loi du 29 juin 1907 qui a organisé la déclaration de récolte en France. Son article premier dispose que chaque année, après la récolte, tout propriétaire, fermier, métayer récoltant du vin devra déclarer à la mairie de la commune où il fait son vin :

1° La superficie des vignes en production qu'il possède ou exploite ;

2° La quantité totale du vin produit et celle des stocks antérieurs restant dans ses caves ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids de vendanges fraîches qu'il aura expédiées ou le volume ou le poids de celles qu'il aura reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts qu'il aura expédiée ou reçue.

L'article 2 assimile au propriétaire récoltant toute personne recevant des moûts ou des vendanges fraîches et lui impose d'en faire la déclaration dans les trois jours de la réception.

Des lois et décrets postérieurs ont complété la liste des indications qui doivent figurer sur les déclarations de récoltes : l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 oblige les récoltants qui entendent donner à leurs produits une appellation d'origine, à l'indiquer dans leurs déclarations de récolte; depuis un décret du 21 août 1928, les dites déclarations doivent préciser, pour les vins d'origine, leur origine géographique, les cépages dont ils proviennent et les quantités auxquelles l'appellation est donnée ; signalons enfin que, depuis le décret-loi du 28 septembre 1935, il est nécessaire d'indiquer le poids des vendanges, alors que précédemment les récoltants pouvaient, à leur choix, déclarer soit le poids de ces vendanges, soit la quantité de vin produite.

Les déclarations de récoltes sont inscrites sur un registre et signées sur ce registre par les déclarants, à qui il en est délivré récépissé. Elles doivent être effectuées à une date aussi rapprochée que possible des vendanges, dans un délai qui est fixé chaque année par le préfet, après avis du conseil général, et qui, depuis la loi du 5 décembre 1922, expire au plus tard le 5 décembre ; toutefois, aux termes de la loi du 28 mars 1936, les stocks existant dans les chais des récoltants seront désormais déclarés séparément chaque année avant le 1^{er} octobre.

La copie des déclarations de récoltes est transmise au receveur ruraliste de la localité. Le relevé nominatif de ces déclara-

rations est affiché à la porte de la mairie ; de plus, le registre sur lequel elles sont inscrites doit être communiqué à tout requérant.

Grâce à ces dispositions, un double contrôle s'exerce à la propriété : contrôle des vignerons eux-mêmes, qui sont en mesure de surveiller mutuellement leurs déclarations ; contrôle de la régie des contributions indirectes, qui ne peut délivrer au nom d'un déclarant des titres de mouvement pour une quantité de vin supérieure à la quantité déclarée.

Il serait inexact cependant de soutenir que la déclaration de récolte rend impossible la fraude chez le vigneron ; qu'il n'y a pas, de temps à autre, des déclarations exagérées ; qu'il n'arrive jamais, dans les années où le vin n'est pas vendu au moment de la vendange, que la partie de la récolte, prélevée par le propriétaire pour sa consommation personnelle, ne soit pas remplacée par une quantité équivalente de vin ordinaire. Ce sont là des faits bien difficiles à empêcher, surtout le second ; mais il ne faut pas en exagérer ni la fréquence, ni l'importance. En effet, en temps normal, le vigneron vend sa récolte au moment de la vendange : dans ce cas, la seconde éventualité n'est donc pas à craindre. Reste la fraude par majoration de la récolte ; celle-ci n'est vraiment possible, et seulement dans des limites très restreintes — sous peine d'attirer l'attention des autres récoltants — que pour les propriétaires qui pressurent eux-mêmes les raisins de leur récolte ; or, les vignerons qui possèdent un pressoir sont l'exception ; la plupart doivent recourir à un entrepreneur, astreint par la Régie à la tenue d'un registre de pressoir, sur lequel figurent les quantités de moût livrées à ses clients. Le rapprochement des indications contenues dans ce registre des déclarations de récoltes elles-mêmes permet de vérifier la sincérité de ces dernières.

La surveillance du vin à la propriété devient d'ailleurs de plus en plus sévère. Une loi du 24 décembre 1934, par son article 15, autorise en effet les agents du service de la répression des fraudes à pénétrer dans les chais des récoltants pour prélever des échantillons et vérifier les déclarations de récolte, alors que précédemment ils ne pouvaient s'introduire chez les vignerons que munis de l'autorisation du juge de paix. Ajoutons, enfin, que ce contrôle sera vraisemblablement renforcé dans un avenir prochain, car un décret-loi du 30 juillet 1935, qui a créé un Comité National des appellations d'origine, confère à celui-ci, par son article 23, le droit de demander le commissionnement d'agents de la répression des fraudes dont la mission consistera principalement à « contribuer

à l'application des lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la sincérité des déclarations de récolte avec appellation d'origine ».

SECTION II

Les mesures complémentaires proprement dites

Si la fraude était à craindre de la part des vigneron, elle était encore plus redoutable de la part des négociants.

Dans le vignoble, elle ne pouvait être pratiquée que sur une faible échelle ; les fraudeurs s'y sentaient surveillés par leurs voisins, vigneron comme eux ; et d'autre part, ils ne pouvaient introduire dans leurs celliers des quantités importantes de vins étrangers, si ce n'est en acquittant les droits de circulation, puisqu'ils ne possédaient aucun compte de gros avec la Régie.

Tout autre était la situation des fraudeurs dans les villes. Ils se livraient généralement au commerce de vins de plusieurs provenances, en sorte qu'il était difficile, le plus souvent même impossible, de vérifier s'ils n'expédiaient pas, sous l'appellation Champagne, plus de vins qu'ils n'en avaient acheté dans la région ayant un droit exclusif à l'emploi de ce nom. Ceux qui ne faisaient que le commerce des vins de Champagne prenaient ordinairement la précaution d'acheter leurs vins de fraude par l'intermédiaire de négociants installés également en Champagne ; de cette façon les vins qu'ils recevaient étaient accompagnés de titres de mouvement émanant d'un bureau de régie champenois et la preuve de la fraude devenait impossible à administrer.

Quant aux détaillants, ils pouvaient à peu près impunément apposer sur les bouteilles qu'ils mettaient en vente des indications de nature à faire croire à l'origine champenoise de leurs produits.

§ 1

LA SOLUTION PROPOSÉE PAR LES SYNDICATS

Pour faire cesser ces multiples abus, il fallait munir le vin de Champagne d'un certificat d'origine, qui le suivrait dans ses divers déplacements depuis les chais du récoltant jusqu'au magasin du détaillant ; il fallait, durant son séjour parfois fort

long dans les caves des négociants champenois, l'isoler des vins d'autres provenances, des mélanges ou des substitutions étant toujours à craindre ; il fallait enfin permettre au consommateur de reconnaître à un signe simple et certain une bouteille de vin de Champagne authentique et de la distinguer d'une bouteille de vin mousseux de provenance quelconque.

Pour cette tâche, les syndicats champenois sollicitèrent le concours de l'administration des contributions indirectes ; puisque la régie tenait déjà le compte quantitatif de toutes les entrées et sorties de vins chez les négociants, il ne lui serait pas très difficile à l'avenir de diviser ce compte en deux parties, l'une afférente aux mouvements de vins de provenance étrangère, l'autre réservée aux vins de Champagne ; elle serait ainsi en mesure de veiller à ce que les sorties du compte « Champagne » ne dépassent pas les quantités prises en charge sous ce compte par chaque négociant. Pour rendre possible la tenue de cette comptabilité, il suffisait de créer des titres de régie spéciaux pour la circulation des vins de Champagne ; la manutention de ces vins dans des locaux distincts de ceux renfermant des vins d'autres provenances, rendrait plus facile la surveillance de l'administration et empêcherait les substitutions.

Pour déceler la fraude chez le détaillant et signaler à l'acheteur le vin provenant véritablement de la Champagne viticole, il fallait exiger que le mot « Champagne » fut apposé à la fois sur l'étiquette et sur la partie du bouchon qui est introduite dans le col de la bouteille. On a dit très justement que le Champagne est attaché à la bouteille : il n'y a pas à craindre de substitution de bouchons chez les détaillants, car le bouchage des vins mousseux exige un matériel spécial ; elle ne pourrait être opérée que par les fabricants de ces vins, mais alors, le rapprochement des indications du bouchon et de l'étiquette de celles contenues dans le titre de mouvement permettrait de découvrir l'usurpation de l'appellation « Champagne ».

Telles étaient les mesures complémentaires que, dès la fin de 1905, les syndicats de la Marne étaient d'accord pour réclamer aux pouvoirs publics.

Dans un rapport adressé en décembre 1905 au ministre de l'Agriculture, le Syndicat du Commerce des vins de Champagne demande notamment :

1° Qu'il soit établi pour le district de Champagne viticole reconnu par le règlement (de délimitation) des acquits de couleur spéciale, verts par exemple, qui ne seront émis que dans les bureaux de régie situés dans la Champagne viticole ;

2° Que tout établissement soumis au régime des acquits verts, dans

lequel il entrera des vins accompagnés d'acquits blancs, soit, par ce fait même, soumis au régime des acquits blancs pour la totalité des vins qu'il renfermera, sauf les réserves de l'article 3 ;

3° Qu'il soit ouvert à chaque négociant ayant un établissement à acquits verts, un compte spécial à acquits blancs, dans lequel figureront les vins de toute provenance destinés à sa consommation et à celle de ses ouvriers ;

Sur ce compte spécial, qu'il soit accordé la faculté d'introduction au compte général de huit hectolitres de vin, par ouvrier et par an, cette quantité représentant approximativement la consommation annuelle (à l'intérieur de l'établissement même) de chaque ouvrier suivant les usages du négoce ;

En dehors de cette faculté, qu'aucun vin entré dans le compte spécial ne puisse passer dans le compte général des acquits verts de la maison, sans entraîner la conversion totale de ce compte général en acquits blancs ;

4° Que seuls les vins récoltés et manutentionnés complètement dans la région reconnue comme Champagne viticole et sortant d'établissements soumis au régime des acquits verts puissent être vendus sous les noms de « vins mousseux de Champagne », « vins de Champagne » ou « Champagne ».

Par vins complètement manutentionnés sont désignés les vins ayant pris mousse naturelle par fermentation en bouteille et ayant subi toutes les manutentions spéciales à ces vins, y compris celle du dégorgement, en un mot tels qu'ils sont présentés au public.

5° Que les vins sortant d'établissements à acquits blancs soient vendus sous la simple dénomination de « vins mousseux » ;

.....

8° Que les vins sortant d'établissements à acquits verts portent obligatoirement sur les étiquettes et bouchons la mention « Champagne », afin de prémunir les consommateurs contre les fraudes, à moins que la commission chargée d'élaborer le règlement d'administration ne trouve un autre moyen ;

9° Qu'aucun cachet d'origine, de garantie ou d'authenticité ne soit apposé sur les bouteilles de vins de Champagne, l'emploi d'un cachet de ce genre étant considéré par l'unanimité des membres du Syndicat comme devant fatalement amener des abus, des imitations, des fraudes et apporter de graves perturbations dans les transactions commerciales avec l'étranger.

Dans leurs réponses au questionnaire de la commission des Boissons, instituée dans le même moment, le Syndicat du Commerce et la Fédération des Syndicats de la Champagne soulignaient en termes identiques la nécessité de ces mesures.

§ 2

L'HOSTILITÉ DES POUVOIRS PUBLICS

Ces mesures étaient simples : malheureusement elles se heurtèrent à l'hostilité de l'administration des Finances d'abord, à l'indifférence du Parlement ensuite ; il fallut la menace de troubles graves pour que les revendications champenoises aboutissent enfin, après cinq ans d'attente, au vote de la loi du 10 février 1911.

Saisie de la question, la Commission chargée d'organiser la répression des fraudes sur les boissons se déclara incompétente. M. Krug, président du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, dans l'espoir de la faire revenir sur sa décision, fit adopter à l'unanimité par la commission de délimitation, réunie à Châlons-sur-Marne, le 11 mars 1907, le vœu suivant :

La commission chargée d'élaborer le projet de règlement d'administration publique, en ce qui concerne la délimitation de la Champagne viticole,

Considérant que la limitation de la Champagne viticole, même réduite au département de la Marne et au canton de Condé-en-Brie (Aisne), n'aura d'efficacité que si, à cette limitation, se joint l'obligation des acquits d'origine et de couleur, applicable aux seuls vins provenant de la Champagne, telle qu'elle vient d'être limitée,

Emet le vœu :

Que les vins originaires de la Champagne limitée au département de la Marne et au canton de Condé-en-Brie ne puissent circuler qu'avec des papiers de régie de couleur.

Ce vœu, présenté quelques jours plus tard à M. Caillaux, ministre des Finances, ne fut pas pris en considération (1), sous prétexte que « faute de surveillance à l'origine et à la fin du cycle que parcourt le vin avant d'entrer dans la consommation » — ni les vigneron (2), ni le détaillant n'ayant de compte avec la Régie — toutes les garanties que l'on croyait trouver dans l'institution de l'acquit-à-caution seraient vaines.

Peu après, la Chambre des députés se prononça contre les mesures complémentaires.

Les Syndicats ne désarmèrent point. A la fin de 1907, ils

(1) Lettre de M. Caillaux à M. Léon Bourgeois, sénateur de la Marne.

(2) La loi instituant la déclaration de récolte n'était pas encore votée (25 avril 1907).

proposèrent la création de titres de mouvements à vignette spéciale, qui seraient émis seulement par les bureaux de régie situés dans la Champagne viticole et accompagneraient les vins de Champagne dans leurs déplacements à l'intérieur de cette zone et même à leur sortie des entrepôts des négociants à destination des détaillants ou des consommateurs ; la nécessité de la manutention des vins de Champagne dans des locaux séparés et de l'apposition du mot « Champagne » sur les bouchons et étiquettes de ces vins était maintenue. L'administration des contributions indirectes parut un moment se rallier à cette proposition, puis elle la repoussa pour cette raison que la tenue de deux registres aurait compliqué le travail des receveurs buralistes.

Ainsi un intérêt mesquin faisait échec à une mesure dont le salut de la Champagne viticole dépendait.

§ 3

LA CIRCULAIRE ADMINISTRATIVE DU 26 AVRIL 1909

Un an plus tard, le premier décret de délimitation (17 décembre 1908) était rendu. Il fallut se rendre à l'évidence : la délimitation n'empêchait nullement les vins étrangers de venir, comme par le passé, se faire naturaliser champenois.

La régie se décida enfin à agir, mais elle le fit bien timidement. Une loi du 28 avril 1816, renferme un article 10 ainsi conçu : « Il ne sera délivré de passavant, congé ou acquit que « sur des déclarations énonçant les quantités, espèces et qualités des boissons. » L'Administration crut pouvoir interpréter le mot « qualité » dans un sens large, qui comprendrait notamment l'origine du vin, et, par une circulaire du 26 avril 1909, elle décida que les vins issus des territoires délimités devaient circuler avec des titres de mouvement indiquant leur origine et organisa la surveillance du vin tant à la propriété que chez les négociants et les courtiers. Il y a lieu de remarquer que l'insertion de la mention « Vin de la Champagne viticole » n'impliquait de la part de la Régie aucune certification d'origine ; le receveur buraliste se bornait à transcrire passivement la déclaration qui lui était faite ; l'administration avait seulement le droit, avec les moyens d'investigation qui lui sont propres, de contrôler toute déclaration et de poursuivre l'expéditeur ayant qualifié « Champagne » un vin ne provenant pas de la région délimitée. Pour permettre à la régie de

tenir le compte des entrées et des sorties de vins d'origine, un recensement de tous les vins existant en stocks chez les négociants de la Champagne fut effectué le 1^{er} juillet 1909 ; à ce moment une quantité importante de vin dont l'origine était inconnue dut être considérée comme vin de Champagne.

Cette mesure ne donna nullement satisfaction aux syndicats, car la confusion des vins régnait toujours dans les établissements des négociants. Elle fut d'ailleurs déclarée illégale par le tribunal correctionnel de Reims d'abord (30 juillet 1910), par celui d'Épernay ensuite (27 octobre et 1^{er} décembre 1910). Les motifs du jugement de Reims sont fort nets :

Attendu que la loi de 1816 sur laquelle cette demande est fondée est incontestablement une loi fiscale ; qu'elle n'a trait qu'aux droits à percevoir ; que c'est en vue de ceux-ci que son article 10, sur lequel la régie s'appuie, déclare que les droits à percevoir sont calculés suivant la quantité, l'espèce et la *qualité* de la boisson transportée ; que par qualité, il a toujours été entendu qu'il s'agissait d'une qualité qui intéresse les droits, c'est-à-dire d'une qualité taxable, et non pas celle résultant de la provenance de la boisson, de son goût et de sa valeur ;

Attendu que le décret de décembre 1908, qui est avant tout une loi de protection pour les cultivateurs-vignerons de la Champagne viticole, n'a pas créé à proprement parler une qualité qu'il lui était du reste impossible à déterminer ;

Attendu que ce décret, pas plus qu'aucune loi postérieure, n'a entendu jusqu'à présent faire de cette délimitation une question fiscale ; qu'en l'absence d'aucun texte précis sur ce point il paraît impossible de faire, dans le cas d'un transport de vin sous la fausse dénomination de « vins de Champagne », l'application de la loi du 28 avril 1816 ;

Attendu qu'en matière de droit fiscal aussi bien qu'en matière de droit pénal, tout est de droit étroit ; que, dans ces conditions et tant qu'un texte législatif n'aura pas créé pour la régie une sanction, elle se trouvera désarmée.....

Comme conséquence de cette jurisprudence, il fallait s'attendre à voir les négociants négliger de requérir des titres de mouvement portant la mention « Vin de Champagne » ; dès lors tout contrôle devenait impossible.

§ 4

LE PROJET DE VIGNETTE FISCALE

Cependant la question des mesures complémentaires était entrée dans une phase nouvelle. En effet, le 18 août 1909, une délégation du Conseil général de la Gironde, venue présenter au gouvernement les doléances des viticulteurs de cette région,

avait accepté une proposition de M. Cochery, ministre des Finances, tendant à la création d'une vignette d'Etat, qui serait apposée obligatoirement, moyennant une redevance minime, à déterminer, sur toutes les bouteilles de vin vendues avec appellation d'origine.

Le ministre, préoccupé surtout de procurer de nouvelles ressources au Trésor, s'empessa de constituer une « commission chargée d'organiser un régime de garantie fiscale pour les vins des régions délimitées ». Cette commission, composée de députés, sénateurs et négociants des régions intéressées et de fonctionnaires des Finances, émit dans sa séance du 25 août un vote unanime en ce qui concerne la nécessité des mesures complémentaires ; de plus, en dépit des protestations des deux représentants du Syndicat du Commerce des vins de Champagne, elle se montra favorable à la création de la vignette fiscale, dont elle proposa de fixer le taux à cinq centimes par bouteille. Une sous-commission, comprenant uniquement des députés et des sénateurs, établit un projet que la commission du budget adopta ; il prévoyait toutes les mesures complémentaires demandées, les acquits d'origine, les comptes spéciaux et, en outre, pour la Champagne, les magasins séparés ; il fixait le coût de la vignette à dix centimes par bouteille et élevait le droit de circulation sur les vins en fûts des régions délimitées.

De toutes parts, l'hostilité à l'égard de la vignette fiscale se manifesta. Le 9 novembre 1909, la Chambre de commerce de Reims adressa une protestation à la commission du budget. Une délégation présenta à M. Doumer, rapporteur général du budget, les observations du Syndicat du Commerce des vins de Champagne :

Le projet qui vous a été soumis confond deux questions d'ordre bien différent, qu'il importe au contraire de distinguer si l'on veut éviter de tomber dans les pires erreurs :

- 1° La question de la délimitation et de la répression de la fraude ;
- 2° Celle des mesures fiscales à prendre pour fournir des ressources au budget.

.....

Les dispositions qui rendront toute fraude impossible sont des magasins séparés par la voie publique et des titres de mouvement spéciaux à la région délimitée.

La vignette de garantie est donc tout à fait inutile pour assurer l'authenticité des vins. Bien plus, elle serait un détestable instrument de contrôle et ne servirait qu'à encourager la fraude et à déprécier le commerce qu'elle est censée protéger. En effet bien loin d'augmenter la va-

leur d'un produit en lui donnant une garantie d'authenticité, elle permettra que des produits très inférieurs trouvent facile accès auprès du public, après avoir reçu l'estampille de l'Etat, du moment qu'ils proviennent de la Champagne. Une même vignette couvrira le vin des grands crus et des vins tout à fait médiocres, voire même des vins tellement inférieurs qu'ils déprécieront le renom des vins de Champagne en général. De plus, comment poursuivre à l'étranger la contrefaçon ou même la simple imitation des vignettes, qui ne manquera pas de se faire dans une très large proportion ? (1) Comment empêcher d'utiliser à nouveau les vignettes ? Notre commerce est en butte à la fraude surtout à l'étranger, où elle s'emparera de l'estampille gouvernementale pour écouler ses produits.

Le budget de 1910 frappant le commerce des Boissons de 60 millions de francs d'impôts nouveaux, le Syndicat national du Commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France, représentant 144 groupements régionaux, organisa la lutte contre les projets gouvernementaux.

Trois grandes régions étaient hostiles au projet : la Champagne, la Bourgogne et le Bordelais. Le ministre des Finances, selon le mot de M. Bonnevey, député, adopta à leur égard la tactique d'Horace vis-à-vis des Curiaces : il essaya de diviser et d'isoler les intérêts. Il ne conserva de son projet que la partie ayant trait à la Champagne et abaissa le coût de la vignette à cinq centimes par bouteille. S'il choisit cette région de préférence à toute autre, c'est parce que malheureusement l'accord ne régnait pas parmi les vignerons champenois au sujet de l'utilité de la garantie d'Etat ; la Fédération s'était montrée favorable à cette mesure, mais elle n'avait pas réussi à grouper l'unanimité derrière elle, loin de là.

Le Syndicat du Commerce des vins de Champagne ne fut pas dupe. Par une circulaire du 22 février 1910, il signala le danger aux Chambres de commerce et aux Syndicats des régions viticoles :

Elle (la vignette) ne joue qu'un rôle indiscutable dans le projet de M. le Ministre des Finances, c'est de servir de base pour la création d'une taxe.

Or, l'adoption d'une pareille taxe créerait un précédent absolument nouveau et inquiétant.

Elle s'adresse à une classe spéciale de producteurs et de commerçants, ce qui est contraire à tous les principes de la répartition de l'im-

(1) Le gouvernement impérial russe, pour assurer le recouvrement des droits de douanes sur les vins de Champagne, avait décidé de revêtir les bouteilles de ces vins d'une bande de contrôle fiscal, analogue à celle qui ferme les boîtes de cigares en France. Or, à peine mise en service et malgré le contrôle exercé, cette vignette fut aussitôt contrefaite.

pôt. Elle vise surtout des produits d'exportation, ce qui est contraire au principe qui dominait jusqu'à ce jour la politique économique de la France et de tous les pays. On connaissait, en effet, de nombreux exemples de primes à l'exportation, mais on n'avait jamais entendu parler de taxes spéciales sur les produits d'exportation, déjà en butte aux concurrences étrangères les plus vives.

C'est pourquoi la Chambre de commerce de Reims et le Syndicat du commerce des vins de Champagne ont protesté contre le projet qui les menace. C'est pourquoi cinq mille vignerons des principaux vignobles de la Champagne viticole se sont joints à cette protestation, tout en réclamant avec tout le commerce, la répression totale de la fraude par le contrôle organisé de la Régie.

Mais on ne doit pas s'y tromper ; ce n'est pas la Champagne seule, c'est tout le commerce français qui doit se sentir atteint par le projet de M. le Ministre des Finances. Ce n'est un secret pour personne que la Champagne n'est actuellement que le véhicule destiné à remorquer par la suite les autres régions vers le même impôt et que les vins entraîneront fatalement dans la même législation les autres produits de marque si nombreux en France.

Il est donc urgent que tous les intérêts menacés de près ou de loin s'unissent pour demander le rejet d'un projet dont les conséquences seraient graves et nous appelons la sérieuse attention des représentants du pays sur la gravité de la question fiscale qui va leur être soumise.

Cet appel fut entendu, trop bien même. En effet, lorsque les articles 32 à 54 du budget, relatifs aux mesures complémentaires et à la vignette fiscale, vinrent en discussion devant la Chambre le 27 février 1910, plusieurs députés en demandèrent la disjonction au nom de différentes régions viticoles. Vainement, les représentants de la Marne tentèrent de faire voter les articles 32 à 35, qui avaient trait aux mesures complémentaires seules, en démontrant qu'il n'y avait aucun lien nécessaire entre ces articles et les suivants, relatifs à la vignette fiscale ; mais la majorité de la Chambre se prononça contre le maintien de ces quatre dispositions, qui ne pouvaient plus logiquement figurer dans une loi de finances.

§ 5

LE TRIOMPHE DE LA CAUSE CHAMPENOISE

LA LOI DU 10 FÉVRIER 1911

Cet échec fut cruel pour les vignerons et pour les commerçants honnêtes. La fraude, en dépit de quelques condamnations obtenues par les Syndicats viticoles, continuait à sévir et les jugements rendus par les tribunaux correctionnels de Reims et d'Epernay les 30 juillet, 27 octobre et 1^{er} décembre 1910 ne

pouvaient que l'encourager. Elle avait même pris une forme nouvelle, qui rendait manifeste la nécessité des locaux séparés : des négociants champenois effectuaient des achats de vins blancs de la région pour le compte de négociants allemands, qui mettaient ces vins en bouteilles et les manipulaient dans leurs pays ; ils faisaient ces achats en leur propre nom et levaient des acquits portant mention de l'origine champenoise des vins, conformément à la note du 26 avril 1909 ; mais, lors de la réexpédition de ces vins en Allemagne, ils se gardaient bien de faire mentionner l'origine sur le nouveau titre de mouvement, lequel, s'arrêtant à la frontière, ne présentait aucun intérêt pour les destinataires. La Régie constatait des entrées de vin d'origine dans les établissements des négociants champenois, mais aucunes sorties correspondantes, les négociants disposaient ainsi de l'appellation d'origine pour une quantité de vin ordinaire égale à celle de vin de Champagne réexpédiée à l'étranger. Cette fraude était impossible à découvrir, en raison de la confusion qui régnait dans les établissements entre les vins de provenances diverses.

Aussi, dans le courant de l'année 1910, les syndicats mar-nais redoublèrent d'activité pour obtenir la mise en vigueur des mesures complémentaires réclamées par eux depuis 1905. Les conseils d'arrondissement de Reims et de Châlons, le Conseil général de la Marne, soutinrent leur action. Le 16 octobre 1910, la Fédération des Syndicats de la Champagne organisa à Epernay une grande manifestation, à laquelle prirent part plus de dix mille vignerons ; un ordre du jour insistant sur l'inefficacité de la délimitation, tant qu'elle resterait dépourvue de sanctions, fut adressé au Président du Conseil.

A la suite d'une entrevue avec M. Klotz, ministre des Finances, les représentants de la Marne décidèrent d'introduire le projet de mesures complémentaires sous forme d'amendement à la loi de finances, en justifiant cette incorporation par la création d'une taxe. A cet effet, le 17 novembre, les sénateurs et députés de la Champagne viticole, les présidents des Chambres de commerce de Reims et de Châlons, les délégués du Syndicat du Commerce et de la Fédération, réunis au Palais du Luxembourg, rédigèrent un texte qui fut aussitôt déposé sur le bureau de la Chambre.

Peu après des troubles éclatèrent en Champagne : la fraude, la misère des vignerons, dont la dernière récolte avait été anéantie par le mildew, en donnant l'explication. A Damery, courant décembre, les habitants s'opposèrent au déchargement de vins destinés à des négociants qu'ils soupçonnaient de se

livrer à la fraude ; le 26 décembre, l'agitation gagna Hautvillers. A partir du 17 janvier 1911, la situation s'aggrava ; à Damery, un chargement de vin était jeté à la Marne, des caves et des celliers étaient mis à sac ; les mêmes scènes de violence se produisaient à Hautvillers le 18. Le lendemain, la troupe à laquelle le Préfet avait dû faire appel, occupa le vignoble.

Le 24, dans la crainte de désordres plus grands encore, le Conseil des ministres décida de disjoindre du projet de budget les dispositions ayant trait aux mesures complémentaires, afin d'en hâter le vote ; six jours plus tard, le ministre des Finances déposait sur le bureau de la Chambre un projet qui donnait satisfaction aux revendications des Champenois. Voté à la Chambre des députés le 4, au Sénat le 10, ce projet devint la loi du 10 février 1911, dont les principales dispositions sont ainsi conçues :

ARTICLE PREMIER. — L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves des propriétaires récoltants de la région délimitée « Champagne » portera une mention d'origine pour toute vendange ou tout vin récolté dans cette région.

ARTICLE 2. — Pour bénéficier de la dénomination de Champagne, les vins mousseux devront provenir de vendanges et vins qui auront été récoltés dans la Champagne délimitée et auront été dans cette même région emmagasinés, manipulés et complètement manutentionnés dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que par la voie publique, de tous locaux contenant des vendanges ou vins étrangers à la région. Les mutations entre ces locaux auront lieu sous acquit-à-caution portant mention d'origine....

Par exception au premier paragraphe du présent article, pourront être introduits dans les locaux visés par ce paragraphe les vins destinés à la consommation du fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le directeur départemental des contributions indirectes....

ARTICLE 3. — Après un délai d'un an à dater de la promulgation de la présente loi, les vins mousseux de Champagne ne pourront sortir des magasins séparés visés par l'article précédent, sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter ce même mot. Les bouteilles contenant les vins qui subiront l'opération du dégorgage, après un délai d'un mois à dater de la promulgation de la présente loi, devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col des bouteilles.

Cette loi du 10 février 1911, d'une importance capitale, est la plus grande victoire remportée par les syndicats champenois au cours de leur lutte contre la fraude.

§ 6

*LA TENUE DES COMPTES D'ENTRÉES ET DE SORTIES
PAR LES NÉGOCIANTS EN GROS**LA LOI DU 6 MAI 1919*

Ces mesures se révélèrent fort efficaces ; aussi, lorsqu'il fut question, à la suite des incidents qu'elles suscitèrent dans l'Aube (1), de détruire l'œuvre accomplie, les Champenois manifestèrent la plus vive opposition : les tragiques journées d'avril 1911 en furent l'expression violente.

Le projet déposé par MM. Klotz et Pams le 30 juin 1911, première ébauche de la loi de 1919, prévoyait le maintien de la loi du 10 février 1911 jusqu'au 1^{er} octobre 1916 seulement. Cette disposition causa une grave inquiétude aux syndicats champenois, qui en firent part à M. Dariac, second rapporteur du projet, au cours de l'enquête à laquelle il se livra dans la Marne et dans l'Aisne, les 31 mai, 1^{er} et 12 juin 1912. A la suite de cette consultation des intéressés, il ne fut plus question d'abandonner les mesures complémentaires et la loi du 6 mai 1919, tout en abrogeant la loi du 10 février 1911, en reproduisit les dispositions dans ses articles 13, 16, 19 et 20, notamment en ce qui concerne l'expédition de régie, les locaux séparés et l'apposition du mot « Champagne » sur les étiquettes, bouchons et emballages.

De plus, par son article 12 (2), la loi de 1919, a imposé aux négociants en vins de toutes régions, ayant un compte de gros avec la Régie, la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine. Ce compte, arrêté mensuellement par nature de produits, doit être conservé pendant cinq ans, depuis la loi du 22 juillet 1927 (article 4), et tenu à la disposition des agents des contributions indirectes et du service de la répression des fraudes. Il a pour but de faciliter le contrôle chez les négociants des mouvements de vin à appellations d'origine. La com-

(1) V. *supra*, p. 154.

(2) Les infractions aux articles 12, 16, 19, 20 et 21 de la loi de 1919 sont punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de 100 francs au moins et de 5.000 francs au plus ou de l'une de ces deux peines seulement ; de plus, les tribunaux peuvent ordonner la publication du jugement de condamnation intégralement ou par extrait dans les journaux et son affichage aux portes du domicile et des magasins du condamné (article 22, Loi du 6 mai 1919),

mission sénatoriale, au cours des travaux préparatoires, avait songé à imposer aux producteurs et aux négociants en gros l'obligation de loger chaque catégorie de vin ayant droit à une appellation d'origine dans un magasin séparé, ne communiquant avec les autres magasins que par la voie publique ; mais ce projet se heurtait à des difficultés pratiques considérables, en raison même de la multiplicité des appellations d'origine de produits viticoles ; cette mesure ne se concevait qu'en Champagne pour le vin de Champagne. C'est pourquoi fut adopté, pour toutes les appellations d'origine française, ce registre d'entrées et de sorties, qui n'occasionne qu'une gêne minime au commerce et permet cependant à l'administration d'exercer un contrôle suffisant.

Par la suite, il parut nécessaire de compléter la loi du 6 mai 1919.

§ 7

LA MENTION D'ORIGINE SUR LES TITRES DE MOUVEMENT ACCOMPAGNANT LES VINS SORTANT DES ÉTABLISSEMENTS DES NÉGOCIANTS

LOI DU 1^{er} JANVIER 1930

On s'aperçut que l'art. 13 de la loi de 1919 contenait une lacune ; il exigeait la mention de l'appellation d'origine sur l'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers, ou caves des récoltants, sans imposer la même obligation pour les titres de mouvement accompagnant les vins sortant des établissements des négociants, en sorte que certains d'entre eux expédièrent des vins inscrits sous des appellations d'origine à leur registre de sortie et sur leurs factures, sans que ces appellations eussent été mentionnées dans les soumissions établies par eux en vue de la délivrance des titres de mouvement, non plus que sur les titres de mouvement eux-mêmes. L'Administration ayant poursuivi l'un d'eux pour contravention à l'article 10 de la loi du 28 avril 1816 (1), fut déboutée par arrêt de la Cour de Cassation, rendu toutes Chambres réunies le 5 novembre 1925, pour cette raison que l'origine ne constituait pas une qualité au sens de la loi de 1816.

Cette jurisprudence risquait de rendre très difficile le contrôle par la Régie de la circulation des vins vendus sous appellation d'origine. M. Bender déposa alors le 15 décembre 1925

(1) V. *supra*, p. 182.

un amendement à l'article 12 de la loi du 6 mai 1919, imposant aux négociants une obligation analogue à celle à laquelle l'article 13 de la dite loi avait soumis les propriétaires récoltants. Cet amendement, incorporé sous une forme un peu différente à l'article 4 de la proposition de loi Capus, alors en cours d'élaboration, fut voté par la Chambre des députés, puis disjoint par la commission du commerce du Sénat. Il fut repris quelques années plus tard et devint après complète transformation le premier paragraphe de l'article 2 de la loi du 1^{er} janvier 1930 ainsi conçu :

Les vins autres que les vins de coupage ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication soit du lieu de leur production (localité, commune ou canton), soit de l'appellation d'origine à laquelle ils ont droit, en vertu de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, figure clairement sur les récipients, factures et pièces de régie.

§ 8

LE VIN ORIGINARE DE LA CHAMPAGNE VITICOLE

LOI DU 22 JUILLET 1927

L'article 16 de la loi du 6 mai 1919 n'ayant pas reproduit la disposition de l'article 2 de la loi du 10 février 1911, selon laquelle le vin récolté en Champagne viticole n'avait droit à l'appellation « Champagne » que s'il était entièrement manipulé dans la zone délimitée, l'administration des contributions indirectes se trouvait dans l'impossibilité de refuser l'acquit « Champagne » aux vins provenant de la Champagne, mais manipulés dans des locaux séparés hors de cette région.

Les syndicats champenois, au cours de l'enquête parlementaire qui devait aboutir à l'arbitrage de M. Barthe, avaient instamment demandé que cette omission du législateur de 1919 fut réparée : la sentence du Président de la commission des boissons, puis l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927 leur donnèrent toute satisfaction à cet égard, ainsi que nous l'avons vu au chapitre précédent.

Cette dernière disposition a d'ailleurs été sanctionnée de façon très efficace par l'article 7 de la même loi. Jusqu'alors les vins non mousseux, récoltés en Champagne, pouvaient être expédiés soit en cercles, soit en bouteilles, même en dehors de la zone délimitée, avec des titres de mouvement portant la mention « Champagne ». L'Administration se trouvait dans un cruel embarras pour qualifier ces vins, lorsqu'ils ne por-

taient aucune indication de cru champenois ; plusieurs solutions avaient été proposées.

S'appuyant sur la jurisprudence et des usages constants, le Syndicat du Commerce aussi bien que la Fédération leur avaient depuis longtemps dénié le droit à l'appellation « Champagne » ; dans leurs réponses au questionnaire de la commission des fraudes, en 1906, ils s'exprimaient ainsi :

« Les vins mousseux de la Champagne viticole ayant seuls le droit de s'appeler « Champagne », nom qui indique l'origine et l'état final du produit offert au consommateur, les vins non mousseux de la même région, devront porter soit l'appellation du cru d'origine, soit celle du lieu où les assemblages ont été faits. Exemple : vin d'Ay, vin de Bouzy, cuvée de Reims, cuvée d'Epernay, cuvée d'Avize. »

Le service de la répression des fraudes suggéra l'expression « Vin de la Champagne », qui parut très dangereuse, surtout pour l'étranger, en raison de sa ressemblance avec l'appellation « vin de Champagne », réservée aux vins mousseux ; il y eut aussi beaucoup de vins non mousseux présentés comme « vins de Champagne nature », dénomination qui prête aux mêmes critiques que la précédente.

L'article 7 de la loi de 1927, complétant l'article 20 de la loi du 6 mai 1919, a mis fin à toute incertitude. Il est ainsi conçu :

Les raisins et les vins en cercles destinés à la fabrication du Champagne... ne peuvent être expédiés avec un titre de régie portant l'appellation « Champagne » que d'une localité comprise dans la Champagne viticole et seulement à destination d'une autre localité située également en Champagne viticole.

Toutefois, les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du Champagne, récoltés dans la Champagne viticole... pourront circuler en dehors de la zone ci-dessus indiquée, avec la mention « vin originaire de la Champagne viticole ».

Mais la dénomination « Champagne nature » n'a pas disparu pour cela et le ministre de l'Agriculture, par une circulaire du 17 décembre 1935, a dû rappeler aux agents du service de la répression des fraudes la disposition ci-dessus et inviter les intéressés à s'y conformer strictement à partir du 1^{er} octobre 1936. Les vins non mousseux de la Champagne ne peuvent donc être mis en vente actuellement que sous le nom de « vins originaires de la Champagne viticole », à moins qu'ils n'aient été déclarés sous une appellation d'origine, telle que « vin de la Marne », « vin d'Ay », auquel cas ils peuvent user de cette appellation, suivie ou non du mot nature.

§ 9

LE DÉCLASSEMENT FORFAITAIRE DES DÉCHETS
DE VINIFICATION

DÉCRET-LOI DU 28 SEPTEMBRE 1935

En dépit de toutes les mesures que nous venons d'étudier, il n'était pas impossible d'introduire des vins de provenance quelconque dans la composition des produits vendus avec l'appellation « Champagne » ; la fraude était seulement plus difficile et ne pouvait jouer que dans une faible mesure. Que fallait-il en effet pour qu'un négociant champenois ne fut pas inquiété ? Qu'il n'expédiât pas plus de Champagne qu'il n'en avait introduit dans son magasin « Champagne » ; autrement dit, que son stock de vin d'origine n'excédât point, à aucun moment, les quantités prises en charge par lui, déduction faite des livraisons effectuées depuis cette prise en charge, tel que le tout résultait des comptes tenus par la régie des contributions indirectes au moyen des titres de mouvement.

Or, la vinification des moûts, les opérations de la prise de mousse, du dégorgement ne s'effectuent pas sans pertes ni déchets, ainsi que nous l'avons expliqué en commençant cette étude (1). Il est venu à l'esprit de certains négociants de remplacer ces manquants, ces vins de lie et de dégorgement par des vins d'origine non champenoise.

La substitution était facile, lorsque le négociant indélicat exerçait à la fois le commerce des vins mousseux ordinaires et celui des vins de Champagne, dans deux établissements contigus. M. Doyard a décrit (2) avec humour les procédés employés :

Le législateur ne pouvait pas prévoir qu'il suffirait d'une simple cloison de briques au milieu d'un cellier pour obtenir un « local séparé ». Nous ne voulons pas vous importuner en vous montrant ce que ces cloisons sont bonnes filles, soit qu'elles soient construites en briques très poreuses ou mal jointoyées par suite de malfaçon et qu'il suffise d'un fort courant d'air pour faire tomber l'une d'elles et laisser libre passage aux tuyaux de caoutchouc d'une pompe à vin.

Nous ne vous dirons même pas que quelques-uns de ces locaux séparés ont des portes très voisines débouchant seulement sur la rue et qu'il arrive qu'un tonneau en roulant se trompe et s'arrête devant la mauvaise

(1) V. *supra*, p. 18.

(2) Enquête de la commission des Boissons de la Chambre des Députés sur la situation de la viticulture en Champagne, le 7 décembre 1931. Rapport de M. Barthe, Tome V, n° 3.156.

porte. Nous ne pouvons pas vous dire non plus que des camions chargés de vin sortent par la porte des mousseux et après avoir fait un brin de promenade autour du Jard d'Epernay s'égarent ensuite dans le cellier n° 16.

Pour les maisons ne possédant qu'un établissement à vins de Champagne, la substitution ne pouvait s'opérer qu'avec la complicité d'un négociant se livrant au commerce des vins ordinaires en même temps qu'au commerce des vins de Champagne. L'opération s'effectuait alors en deux phases, qu'un exemple permettra de mieux saisir. Munis d'un titre de mouvement portant la mention « Champagne », puisque sortant d'un établissement ne renfermant que des vins d'origine, les vins de lie et marcs de dégorgement de la maison Legrand sont expédiés à M. Dupont qui les emmagasine dans son cellier à vins ordinaires, alors que la Régie les inscrit à l'entrée de son compte « Champagne » ; pour rétablir la concordance entre les comptes de régie et les stocks se trouvant dans les établissements de Dupont, celui-ci expédie aussitôt à la maison Legrand avec acquit « Champagne » une quantité de vin correspondant à celle reçue, mais prélevée sur son stock de vins ordinaires. De cette façon la maison Legrand aura remplacé ses vins de lie et de dégorgement par des vins d'origine étrangère, mais elle n'en bénéficiera pas moins du droit de qualifier ces derniers de l'appellation « Champagne ».

Ces substitutions étaient d'autant plus à craindre que l'écart de prix entre les vins blancs de la Champagne et les vins blancs d'autres provenances était plus grand.

La fraude provenait de ce que les négociants avaient le droit de sortir comme vins de Champagne l'intégralité des vins qui étaient entrés dans leurs établissements sous cette appellation. Aussi le Syndicat général des vignerons proposa-t-il en 1930 un système de déclassement forfaitaire des déchets de champagnisation, d'après lequel les vins de Champagne introduits en mouls ou avant complète manutention en bouteilles dans les caves des négociants ne bénéficieraient de l'appellation « Champagne » que jusqu'à concurrence d'un certain pourcentage ; le surplus, qui serait censé représenter les lies et marcs de dégorgement, ne pourrait circuler qu'avec des titres de mouvement ordinaires.

La détermination du taux de déclassement fut assez délicate, car les déchets varient non seulement suivant les maisons, mais encore suivant les années. A la commission de propagande et de défense du vin de Champagne constituée à Châlons-sur-

Marne le 16 mai 1931, le taux de trois pour cent fut accepté par les viticulteurs et les négociants et il fut décidé le 27 juin 1931 que l'on poursuivrait la réalisation de la réforme envisagée, soit par voie d'entente avec l'administration des contributions indirectes, soit par voie législative.

En fait, les deux moyens furent employés ; bien que satisfaction eut été obtenue de l'administration, les députés de la Champagne jugèrent plus prudent de faire consacrer le déclassement forfaitaire par une loi et déposèrent une proposition en ce sens. Cette proposition a été incorporée dans le décret-loi du 28 septembre 1935, dont l'article 1^{er}, alinéa 5, a fixé à deux et demi pour cent seulement le taux du déclassement :

Les vins autres que ceux logés en bouteilles et complètement manutentionnés introduits chez les fabricants, dans les magasins spéciaux prévus à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, sont pris en charge, à raison de 97,50 pour cent de leur volume, au compte de l'appellation d'origine Champagne et pour le surplus, à un compte sans appellation d'origine.

Aujourd'hui, par conséquent, le remplacement des lies, marcs de dégorgements et manquants par des vins ordinaires ne présente d'intérêt pour les négociants que lorsque ces manquants et déchets dépassent le minimum déclassé.

CHAPITRE IV

LA RÉGLEMENTATION DE LA VENTE ET DE LA FABRICATION DES VINS MOUSSEUX

On pourrait être tenté de croire que les syndicats champenois sont sortis de leur rôle, lorsqu'ils ont demandé aux pouvoirs publics de fixer certaines limites à la liberté de la vente et de la fabrication des vins mousseux ordinaires. Pourtant, leur intervention se justifiait parfaitement, si l'on veut bien considérer que les vins mousseux, imitation du vin de Champagne, avaient tout intérêt à se faire passer pour leur modèle, dont la renommée garantissait un prix de vente plus élevé. Déjà, ils avaient adopté sa présentation : même forme de bouteille, même genre d'étiquettes et de « coiffures ». De plus, un certain nombre de fabricants de ces vins étaient venus installer leurs établissements dans les villes les plus connues de la Champagne, telles que Reims, Epernay ou Ay. C'étaient là des causes de confusion, que les négociants en vins mousseux cherchaient à exploiter le plus possible. On conçoit donc fort bien que le Syndicat du commerce des vins de Champagne et la Fédération s'en soient émus ; en demandant la réglementation de la vente des vins mousseux, puis de leur fabrication, ils n'ont fait que défendre les intérêts dont ils avaient la garde.

SECTION I

La vente des vins mousseux

A côté de la fraude grossière qui consistait dans l'apposition pure et simple de la dénomination « Champagne » sur des bouteilles de vins mousseux de provenance quelconque, procédé que les mesures complémentaires devaient rendre d'un emploi

très dangereux, on connaissait déjà, au moment de la loi du 1^{er} août 1905, un grand nombre de manières de surprendre la bonne foi des acheteurs de vins mousseux.

La confusion entre ces vins et les vins de Champagne pouvait être le résultat de l'absence d'indications de nature à renseigner le consommateur soit sur leur origine, soit sur leur mode de fabrication ; elle se trouvait facilitée, pour les vins rendus mousseux en Champagne, par l'indication sur les bouteilles du lieu de fabrication ; l'erreur pouvait résulter aussi d'une fausse indication de la qualité du vendeur ou encore de l'emploi détourné du mot « Champagne » ou de dérivés de ce mot.

Les syndicats champenois entreprirent de mettre un terme à ces pratiques, contraires évidemment aux règles de la probité commerciale. Ce n'était plus à vrai dire une guerre à la fraude qu'il leur fallait livrer, mais bien plutôt une guerre à la ruse.

§ 1

LES DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES

POUR LES DIFFÉRENTES SORTES DE VINS MOUSSEUX

En 1905, le vin de Champagne ne se connaissait encore que deux concurrents : le vin mousseux ordinaire obtenu par fermentation alcoolique en bouteille, suivant le procédé usité en Champagne, et le vin gazéifié, dont la mousse était produite par l'introduction sous pression de gaz carbonique industriel ; ce n'est que plus tard que fut mise au point et propagée la méthode de fermentation en cuve close. Par leurs modes de fabrication, ces vins ressemblaient donc, le premier au vin de Champagne, le second à l'eau de seltz ; ce dernier obtenu instantanément, à la différence des vins de Champagne et vins mousseux qui sont le résultat d'une lente évolution en bouteilles, était de qualité bien inférieure, mais sa ressemblance avec les véritables vins mousseux et son prix de revient peu élevé en faisaient un rival dangereux pour eux-ci.

La loyauté exigeait que l'acheteur fut averti du procédé par lequel était obtenu l'effervescence du vin qui lui était offert. Dans une note adressée au ministre de l'Agriculture le 17 novembre 1905, le syndicat du commerce des vins de Champagne suggérait, sous forme de vœu, un moyen bien simple d'y parvenir :

Que le vin, même récolté dans les limites de la Champagne viticole,

ne pourra être vendu sous le nom de Champagne, s'il a été rendu effervescent par un procédé artificiel, par exemple par l'addition de gaz acide carbonique ;

Que les vins ainsi additionnés de gaz acide carbonique, selon un procédé analogue à celui qui produit l'effervescence dans la limonade gazeuse et l'eau de seltz, devront porter ostensiblement sur les bouteilles et bouchons la mention « vin gazéifié » indiquant nettement au public la nature du produit.

Par leurs réponses au questionnaire de la commission des Fraudes, au début de 1906, les syndicats champenois et le syndicat des vins mousseux de Saumur se révélèrent d'accord sur la nécessité de différencier par la présentation les vins mousseux gazéifiés des vins mousseux naturels.

En second lieu, la viticulture et le commerce champenois demandèrent que pareille distinction fut faite entre les vins mousseux de Champagne et les vins mousseux de provenance quelconque. Pour que le consommateur put faire aisément la distinction, il suffisait que la mention « vins mousseux » fut obligatoirement apposée sur les vins rendus mousseux par fermentation naturelle en bouteilles, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur de la Champagne, mais ne provenant pas de cette région.

Il était juste que chaque produit, « Champagne », « vin mousseux », « vin gazéifié », se présentât de façon non équivoque au public. L'Allemagne et les Etats-Unis avaient déjà admis partiellement cette vérité en imposant les dénominations « Impregnierte Weine » et « Carbonated Vine » pour différencier les vins gazéifiés des vins mousseux naturels. La France, pays des grands vins, ne pouvait en cette matière se laisser devancer par les autres nations.

Malheureusement, la commission des fraudes prêta une oreille attentive aux doléances des fabricants de vins mousseux et de vins gazéifiés ; elle craignit d'apporter des entraves à la liberté du commerce et, pour cette raison, refusa d'en apporter au libre exercice de la fraude. Les Champenois durent renoncer tout d'abord à l'espoir de voir imposer la dénomination « vin mousseux » sur les bouteilles contenant des vins de cette nature. Ils purent espérer un moment que le qualificatif « vin gazéifié » serait rendu obligatoire pour les vins dont la prise de mousse était obtenue artificiellement, car la commission vota un article en ce sens ; mais au moment de transmettre le projet au conseil d'Etat, elle supprima cette disposition, que les protestations du Syndicat du commerce des vins de Champagne et du Syndicat des vins mousseux de Saumur ne parvinrent pas à faire rétablir.

Le 3 septembre 1907 était rendu un décret (1) qui déterminait les conditions d'application aux vins de la loi du 1^{er} août 1905 ; mais il n'apportait nullement les satisfactions réclamées. Son article 5 était ainsi conçu :

... sont considérés comme licites, en ce qui concerne spécialement les vins mousseux :

1° Les manipulations et traitements connus sous le nom de méthode champenoise ;

2° La gazéification par l'acide carbonique pur.

Aucun vin ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente, ou vendu sous la seule dénomination de « vin mousseux », que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en bouteilles, soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise.

Lorsque l'effervescence d'un vin est produite, même partiellement, par l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot « mousseux », mais à la condition qu'il soit accompagné du terme « fantaisie », d'un qualificatif différenciant ce vin de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

Dans les inscriptions et marques figurant sur les récipients, le mot « mousseux » et le qualificatif qui l'accompagne ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques.

Ainsi le pouvoir réglementaire faisait une différence entre les deux sortes de procédés, mais se refusait à la sanctionner. Les fabricants de vins gazéifiés avaient la faculté, soit de ne mettre sur les étiquettes aucune indication concernant le mode de fabrication de leurs produits, soit d'apposer une mention où le mot « mousseux » serait corrigé par le mot « fantaisie » ou tout autre terme analogue. Il était à prévoir qu'ils opteraient tous pour la première solution, de façon à laisser subsister la confusion avec les vins mousseux ordinaires et les vins de Champagne. Ainsi que le faisaient remarquer la chambre syndicale du commerce des vins de Champagne et le bureau de la Fédération, dans une protestation en date du 8 octobre 1907, sous le couvert de l'étiquette : « Paul et C^o, négociants à Epernay (Marne) », la bouteille pouvait contenir indifféremment : 1° du vin de Champagne mousseux ; 2° du

(1) Les infractions aux dispositions des décrets pris en vertu de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905, tels que le décret du 3 septembre 1907 et celui du 19 août 1921, qui l'a remplacé, sont sanctionnées par les pénalités prévues à l'article 13 de la loi de 1905 (16 à 50 frs d'amende). Elles sont considérées comme des délits contraventionnels, en sorte que les pénalités ci-dessus leur sont applicables, sans que les juges aient à rechercher si les délinquants sont ou non de mauvaise foi.

vin de Champagne gazéifié ; 3° du vin d'Epernay mousseux ; 4° du vin d'Epernay gazéifié ; 5° du vin de provenance quelconque mousseux ; 6° du vin de provenance quelconque gazéifié. Les droits de l'acheteur ne pouvaient être plus méconnus. Sans doute les négociants champenois auraient-ils pu faire cesser toute équivoque en ce qui concerne le vin de Champagne en s'astreignant à apposer la mention « Champagne » sur les bouteilles de ce vin ; mais ils s'y refusaient et avec juste raison, tant que la loyauté du commerce champenois n'aurait pas été assurée par les mesures complémentaires ; car en l'absence de ces mesures, ladite dénomination n'aurait fait que couvrir la fraude.

Après que la loi du 10 février 1911 eut imposé, avec les titres de mouvements spéciaux et les magasins séparés, l'apposition du mot « Champagne » sur les étiquettes et les bouchons, la question de la réglementation de la vente des vins mousseux entra dans une phase nouvelle. Un remaniement du décret de 1907 s'imposait. Une commission fut nommée à cet effet par arrêté des ministres du commerce et de l'agriculture, en date du 30 mai 1914. La Champagne viticole s'y trouvait représentée par M. de Bary, président du Syndicat du commerce, M. Abelé, vice-président de l'Association syndicale des négociants en vins de la Champagne, et M. Perrin, secrétaire général de la Fédération. La sous-commission des vins mousseux, créée au sein de cette commission, reconnut la nécessité de rendre obligatoire les dénominations « vin mousseux » et « vin gazéifié » ; mais la guerre survint avant que le nouveau décret eut été rendu.

Ce fut la loi du 6 mai 1919, qui, par son article 21, apporta à la réglementation de la vente des vins mousseux et gazéifiés les amendements proposés par la commission de 1914.

Les vins mousseux sans appellation d'origine ne pourront être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, d'une étiquette portant les mots « vin mousseux » en caractères très apparents.

De même, les bouteilles des vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par addition d'acide carbonique ne provenant pas de leur propre fermentation, devront porter en caractères très apparents, la mention « vins mousseux gazéifiés ».

Ces mentions, aux termes de l'article 5 du décret du 19 août 1921, qui a abrogé le décret de 1907, doivent figurer sur les étiquettes, en caractères très apparents, c'est-à-dire dont les dimensions soient au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurants dans l'inscription et de même apparence typographique.

La loi du 6 mai 1919 marquait un sérieux progrès, certains

négociants qui ne pouvaient se résoudre à apposer les mentions prescrites se virent condamner sévèrement par les tribunaux correctionnels de Reims, de Châlons-sur-Marne et d'Epernay (1), et le Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée, qui s'était constitué partie civile, obtint des dommages-intérêts. Dès lors, les contraventions à l'article 21 devinrent très rares.

Cependant un nouveau mode de fabrication des vins mousseux avait été mis en usage. Dans ce procédé la seconde fermentation, au lieu de se produire en bouteilles comme dans la méthode champenoise, s'effectuait dans de grands récipients clos. L'effervescence était sans doute obtenue beaucoup plus rapidement et à plus bas prix que par l'ancien procédé, mais la qualité du produit, par contre, était nettement inférieure. Cette dernière considération n'avait pourtant pas empêché le pouvoir réglementaire d'assimiler les vins obtenus en cuve close à ceux rendus mousseux en bouteilles : en effet, l'article 5 du décret du 19 août 1921 avait déclaré la mention « vin mousseux » applicable à tous les vins obtenus par une seconde fermentation alcoolique en vase clos, l'expression « en vase clos » ayant été, à cet effet, substituée au terme « en bouteilles » qui figurait à l'article 5 du décret du 3 septembre 1907. Le décret de 1921 ne faisait d'ailleurs qu'une stricte application du deuxième alinéa de l'article 21 de la loi de 1919, précité, qui réserve la dénomination « vins mousseux » aux vins dont l'effervescence est le produit de « leur propre fermentation ».

La loi du 22 juillet 1927 a réparé cette injustice, qui causait un préjudice sérieux aux producteurs de vins mousseux suivant la méthode champenoise. Son article 5 dispose que les vins dont la mousse a été obtenue par fermentation en grands récipients doivent, sur l'étiquette, porter la mention « vins mousseux produits en cuve close ». Un décret du 21 août 1928 précise que les mots « produits en cuve close » devront être écrits en caractères de dimensions au moins égales au tiers de celles des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

Il existe donc aujourd'hui quatre sortes de vins mousseux : les vins mousseux à appellations d'origine, au premier rang desquels de Champagne, les vins mousseux ordinaires, les vins mousseux produits en cuve close et les vins mousseux gazéifiés.

(1) Affaire B... et M^{me} S... (Reims, 20 novembre 1920. Paris, 9^e Ch., 15 mars 1921. Cassation, 17 novembre 1921). — Affaire G... et L... (Châlons-sur-Marne, 27 décembre 1920). — Affaire P.-G... (Epernay, 30 décembre 1920). V. *La Champagne viticole*, 1920 et 1921.

Chacune de ces catégories se trouve présentée sous une dénomination spéciale, ce qui devrait permettre aux consommateurs d'éviter toute confusion.

Depuis la loi du 22 juillet 1927, plusieurs propositions de lois tendant à réglementer les conditions de vente et de fabrication des différents vins mousseux ont été déposées sur les bureaux des Chambres.

Leur préoccupation essentielle est d'empêcher que des vins mousseux fabriqués en cuve close ou par gazéification ne soient vendus sous la dénomination de « vins mousseux, méthode champenoise ». Dans ce but, elles imposent aux négociants se livrant dans la même commune ou dans deux communes limitrophes à la fabrication des vins mousseux, à la fois par les trois procédés ou seulement par deux d'entre eux, la souscription à la recette ruraliste d'une déclaration de chacune de ces fabrications ; elles prévoient un contrôle de la fabrication et de la détention des appareils dits à cuve close ; de plus, elles renforcent les prescriptions contenues dans les lois des 6 mai 1919 et 22 juillet 1927, concernant la vente des vins rendus mousseux en cuve close et des vins gazéifiés : c'est ainsi que l'article 2 de la proposition de loi déposée sur le bureau de la Chambre des députés par M. Perreau-Pradier le 11 février 1933, sous le numéro 1404, rend obligatoire l'apposition des mentions « cuve close » et « gazéifiés », non seulement sur les étiquettes, mais encore sur les bouchons ; et que la proposition de loi déposée au Sénat par M. René Besnard, le 21 juin 1934, sous le numéro 389, dispose en outre, dans son article 2, que les vins mousseux fabriqués par le procédé de gazéification ne pourront être mis en vente que dans des bouteilles portant au col, dans le verre même, un écusson apparent « mousseux gazéifié ».

Ces propositions, qui ont reçu l'approbation, la première, de la Commission des Boissons de la Chambre des députés, et la seconde, de la Commission du Commerce du Sénat, ne sont pas encore venues en discussion devant ces assemblées.

§ 2

DISTINCTION ENTRE LE LIEU D'ORIGINE ET LE LIEU DE FABRICATION

En dépit des précautions prises pour renseigner les acheteurs soit sur l'origine du vin, soit sur le procédé de fabrication, l'erreur pouvait se glisser dans leur esprit si un vin de pro-

venance quelconque était revêtu d'étiquettes portant le nom d'un cru ou d'une région renommés.

De nombreux négociants en vins mousseux avaient créé des établissements dans les villes les plus connues de la Champagne viticole ; bien entendu, les vins qu'ils expédiaient portaient l'indication du lieu de leur manipulation, dans le but indéniable de profiter de la renommée qui était attachée aux vins de Champagne.

Pour faire croire à l'origine champenoise de leurs vins, les fabricants de vins mousseux usaient des procédés les plus divers. Les uns, faisant état de distinctions obtenues dans des expositions le plus souvent dénuées de caractère officiel, paraient leurs bouteilles de collerettes du genre de celle-ci : « Diplôme d'honneur, Reims » ; d'autres mentionnaient le véritable lieu de fabrication du vin, mais le faisaient suivre en gros caractères des mots « près Reims » ou « près Epernay », alors que parfois une distance considérable séparait ces villes du lieu de manipulation de leurs produits ; d'autres indiquaient des noms de crus de fantaisie ressemblant aux noms des crus les plus réputés de la Champagne ; ailleurs encore, seule l'étiquette était véritablement d'origine champenoise et le nom de l'imprimeur, inscrit en petits caractères, était suivi en caractères plus visibles du mot « Epernay », siège de son atelier ; ailleurs enfin, à côté du nom d'une localité de la Marne, lieu de la mise en bouteilles, figurait entre parenthèses le mot « Champagne », comme si la Champagne était un département.

Ces procédés malhonnêtes ne trompaient heureusement pas tous les acheteurs ; il n'en était pas moins urgent d'y mettre un terme. Le 13 décembre 1906, la chambre syndicale du commerce des Vins de Champagne, demandait à la commission des boissons que les négociants habitant une ville ou une région, dont le nom servait à désigner primitivement un produit déterminé, fussent tenus, lorsqu'ils ne mettraient pas en vente le produit en question, de l'indiquer sur leurs marques, étiquettes et factures.

Il fut tenu compte de ce vœu et le décret du 3 septembre 1907 contient une disposition ainsi conçue, qui a été reproduite textuellement, sous le même article, par le décret du 19 août 1921.

ARTICLE 12. — Lorsqu'un nom de localité constitue une appellation désignant un produit qui a un droit exclusif à cette appellation, les propriétaires, viticulteurs, négociants ou commerçants résidant dans cette localité, quand ils mettent en vente ou vendent un produit n'ayant pas droit à la dite appellation, ne peuvent faire figurer sur leurs étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et réipients le

nom de ladite localité, qu'à condition de le faire précéder des mots « propriétaire à », « viticulteur à », « négociant à », ou « commerçant à » suivis de l'indication du département où est située la localité, le tout imprimé en caractères identiques.

Il est permis de se demander si l'innovation a été heureuse. M. Hodez (1), fort justement, émet des doutes sur son efficacité :

« Nous craignons fort que cette mesure ne soit pas pleinement efficace ; en effet, qui n'est pas au courant de la réglementation française ne comprendra pas le sens exact que comporte l'adjonction d'une telle mention et la confusion avec le vin de Champagne restera parfois possible ».

D'autres signes distinctifs, qui auraient été beaucoup plus compréhensibles, ont été proposés : « vin non garanti d'origine », « vin mis en bouteille à... ».

Quoi qu'il en soit, l'article 12 du décret de 1907 a permis à la Fédération de poursuivre avec succès un certain nombre de commerçants qui avaient vendu ou mis en vente des vins mousseux ordinaires, fabriqués dans les limites de la Champagne viticole et dont les étiquettes étaient ainsi libellées (1) : « Carte Bleue, grands chais de la Champagne, vin mousseux, Epernay » ; « Grand Supérieur Epernay » ; « Vicomte de L., cuvée réservée, Epernay » ; « Grand Crémant, cuvée spéciale, Damery, près Epernay » ; « Royal Extra, marquis de la T. B. Epernay » ; « G. C. & C^o, propriétaires à Damery, près Epernay », etc.

Aujourd'hui, aucune confusion n'est plus à craindre entre vins de Champagne et vins mousseux à raison de l'indication du lieu de fabrication de ces derniers. Ainsi que nous le verrons plus loin, une loi du 22 mars 1934 a en effet interdit la fabrication des vins mousseux, autres que les vins de Champagne, à l'intérieur de la Champagne viticole, ainsi que la vente desdits vins mousseux accompagnés d'un nom de commune comprise dans cette région.

§ 3

INDICATION DE LA QUALITÉ DU VENDEUR

Des négociants en vins mousseux, pour induire en erreur leur clientèle sur l'origine de leurs produits, n'hésitaient pas à se qualifier de propriétaires, viticulteurs ou négociants dans des

(1) Hodez, *op. cit.*, p. 163.

(2) V. *La Champagne Viticole*, années 1911 à 1914.

localités de la Champagne, alors qu'en réalité ils n'y possédaient aucune propriété, parfois même aucun établissement commercial. C'était un procédé détourné pour faire apparaître un nom de cru champenois sur leurs papiers de commerce, factures, marques et étiquettes.

L'article 1 du décret du 3 septembre 1907, reproduit sous le même numéro dans le décret du 19 août 1921, a condamné ces pratiques en termes exprès :

Il est interdit à toute personne se livrant au commerce des vins ou des eaux-de-vie et spiritueux de faire figurer sur ses étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, la mention « propriétaire à », « viticulteur à », « négociant à » ou « commerçant à » suivie du nom d'une région ou d'un cru particulier sur le territoire desquels elle ne possède ni propriété, ni vignoble, ni établissement commercial.

Il est intéressant de remarquer qu'un décret loi du 28 septembre 1935 a poussé beaucoup plus loin le souci de faire respecter la loyauté commerciale, en complétant cet article de la façon suivante :

Les titres « propriétaire à », « viticulteur à » ne peuvent être utilisés dans le commerce des vins de Champagne, notamment sur les étiquettes, marques et papiers énumérés au paragraphe du présent article, que par les récoltants vendant exclusivement le vin de leur récolte.

Ainsi donc, en Champagne, nul ne peut faire état de sa qualité de propriétaire ou viticulteur, s'il met en vente des vins autres que ceux provenant de sa récolte. Si l'on considère qu'en fait ce décret est l'œuvre des intéressés eux-mêmes, il faut bien reconnaître que la Champagne viticole a donné un bel exemple de probité commerciale.

§ 4

INTERDICTION DE L'EMPLOI DÉTOURNÉ DU MOT « CHAMPAGNE » ET DE SES DÉRIVÉS.

L'EXPRESSION « MÉTHODE CHAMPENOISE »

Malgré les lois du 28 juillet 1924 et du 1^{er} août 1905, malgré une jurisprudence très ferme, l'emploi du mot « Champagne » tentait encore certains fabricants de vins mousseux ; ils s'ingénierent à trouver des moyens détournés de le faire apparaître, plus ou moins déformé, sur les étiquettes de leurs vins, sans tomber sous le coup des lois précitées.

Leur esprit inventif forgea les expressions les plus variées : champagnite, champagnol, champagnet, champagnette, champinette ; les mots champagniser, champagnisation eurent aussi leurs faveurs. Puis ils découvrirent que le nom de Champagne n'appartenait pas exclusivement à la région célèbre par ses vins, mais qu'il existait dans toute l'étendue de la France un certain nombre de « pays plats » connus sous ce nom ; les marques suivantes furent alors créées : « Champagnisation des vins de la Champagne charentaise, Grands mousseux charentais », « Vins de la Champagne charentaise champagnisés ». Bien mieux, il existait des personnes répondant au nom de Champagne et ce fut pour les négociants peu scrupuleux un jeu d'obtenir l'autorisation d'exploiter ce nom ; c'est ainsi que l'on vit des étiquettes du genre de celles-ci : « Grand vin mousseux, Champagne-Suzanne » ; « Champagne-Jacquemet » ; « Champagne et Narelli ».

Les articles 13 des décrets de 1907 et 1921, conçus en termes généraux, semblent prohiber l'usage de tels procédés :

L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des produits visés au présent décret, lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'origine attribuée à ces produits devra être considérée comme la cause principale de la vente, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit, notamment :

- 1° sur les récipients et emballages ;
- 2° sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture ;
- 3° dans les papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, prix-courants, enseignes, affiches, tableaux-réclames, annonces, ou tout autre moyen de publicité.

Cependant, le Syndicat du commerce des vins de Champagne, qui avait assigné une maison F., de Lons-le-Saunier, en radiation de deux marques de vins mousseux, où figurait le mot « champagnisé » : « Compagnie Générale des Grands Vins Champagnisés du Jura à Lons-le-Saunier » et « Grands Vins Champagnisés N. P... », maison fondée en 1877, Lons-le-Saunier », fut débouté de sa demande par jugement du tribunal de commerce de cette ville en date du 30 juillet 1909, confirmé par arrêt de la Cour d'appel de Besançon du 9 mars suivant. On lit dans les motifs de ces sentences « qu'un consommateur apportant une attention ordinaire à la lecture de l'étiquette ne peut pas lire « Vins de Champagne » là où se trouvent écrits en caractères très nets « Vins champagnisés » et qu'en admettant que le

mot « champagnisé » peut, en raison de son radical, évoquer dans l'esprit de l'acheteur l'idée de vin de Champagne, il faut bien reconnaître que les mentions incriminées et portant l'origine et le lieu de fabrication des vins sont de nature à dissiper toute équivoque ».

Il est regrettable qu'en cette occasion les tribunaux n'aient pas fait preuve de plus de sévérité. Si l'indication du lieu de fabrication rend impossible toute confusion, il n'y a guère de raison de ne pas admettre les expressions « Saumur Champagne », « Asti-Champagne », « Champagne Suisse », « Champagne Espagnol » et c'est tout le problème de la nature de l'appellation « Champagne » qui risque d'être remis en question.

La thèse champenoise a fini par triompher, non sans difficultés, avec l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927, qui est ainsi conçu :

ARTICLE 5. — L'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole, etc...

Est subordonné aux mêmes conditions l'emploi de toutes dénominations dérivées du mot « Champagne ».

Toutefois est autorisée la dénomination « méthode champenoise » pour les vins autres que les vins de Champagne rendus mousseux par fermentation naturelle en bouteilles...

Ces deux derniers alinéas, résultats de transactions laborieuses entre les représentants de la Champagne et les représentants des producteurs et fabricants de vins mousseux, donnèrent lieu à un assez vif débat, lorsqu'ils vinrent en discussion devant la Chambre des députés le 24 mai 1927 (1).

M. Joseph Barthélémy avait déposé un amendement tendant à autoriser l'emploi du qualificatif « champagnisé », à la condition qu'il fût accompagné de l'indication précise du lieu d'origine, pour désigner les vins rendus mousseux par fermentation directe en bouteilles. Les représentants de la Marne, MM. Bertrand de Mun et Marchandeau notamment, combattirent vigoureusement cette proposition, en faisant ressortir le danger qui en résulterait, surtout à l'étranger, pour la réputation du vin de Champagne ; car le terme « champagnisé » évoque inévitablement l'idée de ce vin. La Chambre se rangea à leur avis à une forte majorité ; cependant, dans un esprit de conciliation, MM. Poittevin, Perreau-Pradier et Bouilly proposèrent un amendement qui devint le troisième alinéa du texte ci-dessus : la Cham-

(1) V. J. O., 25 mai 1927, p. 1579 et s.

pagne renonçait au monopole de l'expression « méthode champenoise ».

Les articles 1^{er} et 2 du décret du 21 août 1928 ont précisé la portée de l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927. Le premier interdit l'emploi de toute dénomination dérivée du mot « champagne » pour la désignation des vins n'ayant pas droit à ladite appellation, non seulement sur les récipients, emballages, étiquettes et bouchons, mais encore dans les papiers de commerce, factures, prix-courants et dans tous moyens de publicité. Le second fixe les dimensions maxima que doit présenter la mention « méthode champenoise » : cette mention ne peut être inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions soient supérieures à moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur ces étiquettes et qui aient une autre apparence typographique que ces derniers.

L'expérience de quelques années a suffi à montrer combien était dangereuse la tolérance de la mention « Méthode Champenoise ». M. Marchandeau, député de la Marne, à la demande du Syndicat du Commerce des vins de Champagne et en accord avec le Syndicat Général des vignerons a déposé, le 8 mai 1934, deux amendements à la proposition de loi Perreau-Pradier, relatée plus haut : le premier tend à faire disparaître du texte de l'article premier les mots « Méthode champenoise » et à leur substituer l'expression « fermentation en bouteille », qui décrit beaucoup mieux le procédé par lequel l'effervescence a été obtenue et évite toute équivoque préjudiciable aux vins de Champagne ; le second interdit la mention « méthode champenoise » pour qualifier les vins rendus mousseux en bouteilles.

Ces amendements ont fait échec au vote sans débat, à la Chambre des députés, de la proposition Perreau-Pradier.

Il est à craindre qu'ils ne puissent subir victorieusement les assauts que ne manqueront pas de leur livrer les représentants des régions viticoles, lorsque la discussion s'ouvrira devant le Parlement.

Telle est, dans son ensemble, la réglementation de la mise en vente des vins mousseux. Malgré les améliorations qui ont été l'œuvre des lois et décrets successifs, il serait inexact de prétendre qu'elle rend impossible toute confusion entre vins de Champagne et vins mousseux ordinaires. Les inspecteurs du service de la répression des fraudes relèvent encore fréquemment des contraventions à l'article 13 du décret du 19 août 1921, des restaurateurs persistant à présenter sur leurs cartes des

vins de Champagne et les vins mousseux sous une même rubrique « Champagne » : ce sont là de petits abus, que seule une vigilance constante et opiniâtre permettra de faire disparaître.

SECTION II

La fabrication des vins mousseux

Les vignerons champenois ont toujours vu d'un mauvais œil la fabrication des vins mousseux ordinaires en Champagne ; cela leur rappelait la cause de leurs misères passées, les pénibles journées de 1911. Ils ne pouvaient oublier en effet que ces vins, pendant de longues années, s'étaient parés impunément du nom de Champagne, alors que leurs propres récoltes ne trouvaient pas d'acquéreurs, même aux prix les plus bas. La loi du 10 février 1911 avait mis un terme à cette situation lamentable, mais la fabrication et la vente de vins mousseux d'origine étrangère n'en avait pas moins continué dans la zone délimitée.

Au lendemain de la guerre, le Syndicat Général des Vignerons inscrivit à son programme la question de l'interdiction de cette fabrication et de cette vente en Champagne. Mais pendant longtemps il se heurta à l'opposition du Syndicat du Commerce des vins de Champagne qui ne voyait pas dans l'utilité de cette mesure la justification d'une atteinte aussi grave à la liberté commerciale.

Les vignerons tentèrent de faire aboutir leurs revendications à l'occasion de la loi du 22 juillet 1927 : un amendement fut déposé à cet effet par M. Poittevin, député de la Marne ; mais la Chambre (1) ne put le prendre en considération, l'importance du problème et des intérêts en jeu nécessitant une étude préalable et la consultation de tous les intéressés.

Puis la crise s'abattit, à partir de 1930, sur la Champagne. M. Magny, préfet de la Marne, prit alors l'initiative d'une consultation des négociants et des viticulteurs champenois. Le 20 mai 1931, une Commission de propagande et de défense des vins de Champagne tint séance à Châlons-sur-Marne ; l'étude des différentes mesures susceptibles de remédier à la crise fut confiée à des sous-commissions. Le 27 juin suivant, en séance plénière, la deuxième de ces sous-commissions rendait compte de ses travaux et concluait à l'opportunité de l'interdiction de la fabrica-

(1) Séance du 14 juin 1927. *J. O.*, 15 juin 1927.

tion des vins mousseux non champenois, à l'intérieur des territoires et communes composant la Champagne viticole. Trois jours plus tard, le 30, une proposition de loi en ce sens était déposée par les députés de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne.

Le Syndicat du commerce des vins de Champagne, bien convaincu de l'inutilité de cette mesure, avait renoncé à s'y opposer. Elle ne pouvait nuire à ses membres, aucun d'eux ne se livrant à la fabrication de vins mousseux non champenois. La lutte se trouva par suite circonscrite entre le Syndicat Général des vigneron et le Syndicat de défense du commerce en gros des vins, vins de Champagne et spiritueux de l'arrondissement d'Épernay, groupant les négociants en vins mousseux.

§ 1

LA THÈSE DES VIGNERONS

Pour les vigneron, la fabrication des vins mousseux ordinaires en Champagne présentait deux sortes d'inconvénients : d'une part, elle favorisait la fraude ; d'autre part, elle constituait une concurrence déloyale redoutable pour les vins de Champagne authentiques.

La délimitation de la Champagne viticole et les mesures complémentaires édictées par les lois du 10 février 1911 et du 6 mai 1919 n'avaient pas, en dépit des espoirs qu'elles avaient fait naître, créé une impossibilité absolue de commettre la fraude. Ainsi que nous l'avons vu au chapitre précédent, il restait toujours possible de faire passer du vin des magasins « Mousseux » aux magasins « Champagne », soit pour combler les manquants résultant inévitablement de la champagnisation, soit pour remplacer les vins de lie et de dégorgement et, d'une façon générale, tout vin qui, pour une raison quelconque, était devenu impropre à la composition des cuvées de vin de Champagne. L'existence de vins mousseux à proximité du cellier réservé aux vins d'origine champenoise rendait tentante la substitution ; on pouvait même craindre l'introduction de vins mousseux gazéifiés, ce qui constituait une menace des plus graves pour la réputation des vins de Champagne. La suppression de la fabrication des vins mousseux en Champagne, pensaient les vigneron, est le seul moyen de rendre ces fraudes impossibles.

En second lieu, ajoutaient-ils, les vins mousseux ordinaires

préparés en Champagne font aux vins de cette région une concurrence redoutable et injuste, car ils profitent de leur grande renommée, tout en étant vendus à des prix inférieurs. Sans doute, la mention « vin mousseux » prescrite par la loi du 6 mai 1919 figure sur les étiquettes, pour prévenir l'acheteur qu'il ne se trouve pas en présence de vins de Champagne ; mais l'existence, à côté de cette indication, du nom d'une localité de la Marne et de la mention « méthode champenoise » en atténue considérablement l'efficacité. Pour un grand nombre de consommateurs, du vin rendu mousseux dans les caves de Reims ou d'Epernay, selon la méthode champenoise, ne peut être que du vin de champagne.

Cette confusion est préjudiciable aux vins de Champagne : le vin mousseux n'étant pour beaucoup de gens que du champagne bon marché, dans les années où, par suite de récoltes déficitaires, le vin de Champagne est vendu à un prix élevé, il tend à se substituer à celui-ci dans la consommation d'une certaine partie de la clientèle.

La confusion ne fait pas moins de tort aux vins mousseux qui sont manipulés dans leur région d'origine. Si des vins viennent de fort loin prendre mousse dans les caves de Reims et d'Epernay, au lieu d'être préparés dans les lieux où ils seront consommés, c'est parce que leur passage en Champagne leur donne une plus-value appréciable.

§ 2

LA THÈSE DES NÉGOCIANTS EN VINS MOUSSEUX

Les négociants en vins mousseux ne jugeaient pas ces arguments décisifs.

Il ne faut pas exagérer, disaient-ils, l'importance des échanges qui peuvent se produire entre les établissements « champagne » et les établissements « mousseux ». Tient-on pour négligeable la surveillance exercée par l'Administration ? Oublie-t-on qu'aucune région viticole en France n'est dotée d'une réglementation aussi sévère que celle de la Champagne ?

Il est exact que certains négociants en vins de Champagne ont recours aux procédés qu'on leur reproche, pour combler les manquants et remplacer les déchets de vinification. Mais il y a lieu de remarquer, d'une part, que ces négociants ne peuvent faire sortir comme « Champagne » de leurs établissements plus

de vin qu'il n'en est entré avec cette appellation et, d'autre part, que la fraude ne joue que sur une proportion relativement faible de leurs stocks, de l'ordre de trois pour cent environ.

Ce n'est d'ailleurs pas seulement la fabrication des vins mousseux ordinaires qu'il y aurait lieu de proscrire de la Champagne pour faire cesser ce genre de fraude, mais encore le commerce de tous les vins blancs d'origine non champenoise. Aussi longtemps que les négociants posséderont, à côté de leurs établissements à vins de Champagne, des établissements à vins ordinaires, la substitution de vins quelconques aux lies et aux marcs de dégorgement, le remplacement des manquants demeureront possibles.

Il existe d'ailleurs un moyen efficace de réduire dans une large mesure le recours à ces pratiques malhonnêtes, c'est le déclassement forfaitaire des déchets de vinification, proposé par les vignerons eux-mêmes à la Commission de propagande et de défense du vin de Champagne (1).

Par contre, les négociants en vins mousseux ne contestaient pas la confusion qui pouvait se produire dans l'esprit de certains acheteurs entre leurs vins et les vins de Champagne, mais ils ne pensaient pas qu'elle justifîât une mesure aussi grave que celle demandée par les vignerons. Il existait, selon eux, d'autres moyens, moins draconiens, d'aboutir au même résultat : puisque l'équivoque provenait de l'indication du lieu de fabrication sur les étiquettes des vins mousseux préparés à l'intérieur de la Champagne viticole, le plus simple, pour la faire cesser, n'était-il pas de supprimer cette indication ? Les négociants y consentaient volontiers, de même qu'à la suppression de la mention « méthode champenoise », et ils ne manquaient pas de souligner combien paradoxale était l'attitude des vignerons champenois, qui prétendaient faire interdire la fabrication des vins mousseux en Champagne, alors qu'ils toléraient l'emploi des mots « méthode champenoise » par les fabricants installés à Marseille ou à Bercy. Certains négociants allaient même plus loin, en consentant à adopter pour leurs vins mousseux des bouteilles et étiquettes de formes qui rendraient toute confusion impossible.

Il est vrai que le Syndicat Général des Vignerons ne s'estimait pas pleinement satisfait par ces concessions. Pour lui, la confusion subsisterait, malgré toutes les mesures suggérées, tant

(1) Nous avons vu, p. 193 et s., que cette proposition a été consacrée par un décret-loi du 28 septembre 1935.

que les caisses d'emballage, les pièces de régie, les lettres de voitures et connaissements porteraient l'indication d'un lieu d'expédition situé dans la Champagne viticole. On lui opposait que le danger de confusion serait moins grand, car seul le destinataire voit la caisse et les pièces qui l'accompagnent ; or, il doit savoir, mieux que quiconque, que son contenu n'est pas du Champagne.

Quant à la concurrence que les vins mousseux préparés à Reims ou à Epernay font aux véritables vins de Champagne, est-elle aussi nuisible à ces derniers que les vignerons le prétendent ? Dans les années où les vins de Champagne sont vendus sensiblement plus cher que les vins mousseux ordinaires, il n'est pas douteux qu'une certaine partie de la clientèle des premiers se reporte sur les seconds. Mais au fur et à mesure de la réduction de l'écart entre les prix des uns et des autres, cette clientèle revient à la consommation des vins de Champagne, encouragée d'ailleurs par les négociants champenois, qui tirent en effet un plus grand bénéfice de la vente de ces vins. Lorsque les maisons de Reims et d'Epernay n'auront plus le droit de fournir des vins mousseux ordinaires à leurs clients, un grand nombre de ceux-ci les abandonneront et s'adresseront aux fabricants de mousseux de Saumur ou de Bordeaux ; le courant des achats aura été détourné de la Champagne et il sera extrêmement difficile de l'y ramener, même à la faveur d'une forte baisse des prix. C'est là incontestablement le plus grand danger auquel se heurte l'interdiction de la fabrication des vins mousseux en Champagne. On peut donc soutenir que, loin de nuire aux vins de Champagne, les vins mousseux de fabrication champenoise leur sont d'une grande utilité, en maintenant, dans les périodes de prix élevés, le contact entre les négociants champenois et une clientèle momentanément éloignée des vins de Champagne.

C'est en vain que les vignerons champenois se prétendent en mesure de fournir au commerce des vins à un prix suffisamment bas pour concurrencer les vins mousseux des autres régions. Personne n'ignore, en effet, qu'en période de récoltes moyennes le prix de revient du vin n'est nulle part plus élevé qu'en Champagne ; pour le réduire, il faudrait bouleverser les méthodes de culture, de taille de la vigne, adopter des cépages à grand rendement, ce qui précisément a été interdit par la loi du 22 juillet 1927 ; l'augmentation des surfaces plantées en vignes ne diminuerait nullement le prix de revient du raisin.

Enfin, ce n'est pas pour bénéficier d'une plus-value, que leur

donnerait le séjour en Champagne, que des vins viennent de fort loin subir la fermentation en bouteilles dans les caves de Reims et d'Epernay. Ces vins, en général, sont destinés à la région parisienne, au Nord et à l'Est de la France : n'est-il pas naturel qu'ils soient préparés dans un grand centre spécialisé, à proximité des lieux de consommation ? Le transport en fûts de leur région d'origine est beaucoup moins onéreux que le transport en bouteilles ; il y a donc tout intérêt à rapprocher le lieu de fabrication du lieu de leur écoulement.

Après avoir réfuté de la sorte les arguments de leurs adversaires, les négociants en vins mousseux leur opposaient les leurs, qui n'étaient pas sans valeur.

Selon eux, l'interdiction de fabriquer des vins mousseux en Champagne constituerait une grave atteinte à la liberté commerciale et aux droits acquis ; de plus, elle réduirait au chômage un certain nombre d'ouvriers spécialisés.

Les vigneron, disaient-ils, ne paraissent pas se rendre compte que c'est une véritable mesure d'exception qu'ils sollicitent du législateur. Une mesure de cette nature s'explique, lorsqu'elle est prise dans l'intérêt général, ou encore à la demande de ceux qui doivent la subir ; ainsi se justifiait la loi du 10 février 1911, qui répondait au vœu des intéressés eux-mêmes. Mais lorsqu'elle est demandée contre les intéressés, sans que l'intérêt général soit en jeu, elle ne peut être que profondément injuste.

D'autre part, les négociants champenois ont engagé des dépenses importantes pour fonder des établissements de vins mousseux, distincts des établissements de vins de Champagne conformément aux lois des 10 février 1911 et 6 mai 1919. La clientèle qu'ils se sont attachée représente un travail de plusieurs années, des frais de publicité considérables. Ceux d'entre eux qui voudront conserver le fruit de leur travail, se verront contraints d'aller fonder hors de la Champagne de nouveaux établissements ; les autres, plus nombreux, renonceront purement et simplement à leur clientèle. Les uns et les autres subiront donc, du fait de la suppression de leur industrie, un préjudice considérable et rien ne permet d'assurer, comme l'avancent les vigneron, que l'accroissement de la vente des vins de Champagne permettra aux négociants de récupérer les frais et les pertes qu'une telle mesure leur aura occasionnés. Ne seront-ils pas alors en droit de demander des dommages-intérêts ?

Enfin, la suppression de la fabrication des vins mousseux en Champagne réduira au chômage une partie des ouvriers que cette fabrication occupait. Un certain nombre d'entre eux sui-

vront probablement hors de la Champagne viticole les établissements qui les employaient ; mais les autres ne pourront tous être utilisés dans les caves de vins de Champagne. Consultés en réunion publique à Epernay, le 16 janvier 1932, les ouvriers cavistes se sont prononcés contre la mesure envisagée.

§ 3

LA LOI DU 22 MARS 1934

La proposition de loi Poittevin, accueillie favorablement par la Commission des Boissons, fut adoptée sans difficulté par la Chambre des Députés le 13 mars 1932. Il n'en alla pas tout à fait de même au Sénat où, après une longue étude de la question et la consultation des intéressés, la Commission du Commerce se rallia à une solution moins brutale que celle à laquelle s'était rangée la Commission de l'Agriculture, à la suite de la Chambre des Députés. Le rapporteur de la Commission du Commerce, M. Decroze, faisant droit aux justes observations des négociants champenois, établit un véritable contre-projet dont les dispositions avaient pour objet, non pas d'interdire la fabrication des vins mousseux en Champagne, mais de rendre toute confusion impossible entre ces vins et les vins de Champagne ; l'article premier de ce contre-projet imposait aux fabricants de vins mousseux l'usage de bouteilles portant au col, dans le verre même, un écusson apparent « Mousseux » ; l'article 2 interdisait de faire figurer sur les étiquettes des vins mousseux la mention « méthode champenoise », exception faite pour les vins des régions délimitées autres que la Champagne, à la condition que cette mention fut précédée du nom de cru ; enfin l'article 3 défendait l'emploi, pour les vins mousseux, d'étiquettes portant le nom d'une commune comprise dans la Champagne délimitée ; le surplus du projet soumettait à des conditions sévères la fabrication des différentes sortes de mousseux.

Ce projet avait malheureusement peu de chances de grouper une majorité suffisante, soit au Sénat, soit à la Chambre, car il se heurterait à une vive opposition des représentants des régions viticoles de la France entière. Le Syndicat général des vignerons de la Champagne le comprit fort bien et en avisa les sénateurs champenois. Aussi, lorsque le texte de la Commission du Commerce vint en discussion devant la Haute Assemblée, ceux-ci reprirent à titre d'amendement le texte voté par la Chambre des Députés ; une remarquable intervention de M. Mario Rouston, président du groupe viticole du Sénat, eut raison des der-

nières résistances et la proposition Decroze fut abandonnée. C'est dans ces conditions que la proposition Poittevin est devenue la loi du 22 mars 1934, dont l'article 1^{er} est ainsi conçu :

A partir de la promulgation de la présente loi, toute fabrication de vins mousseux autres que les vins récoltés à l'intérieur de la Champagne viticole délimitée est formellement interdite sur tous les territoires et communes prévus à l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927.

Est également interdite la vente des vins mousseux accompagnés d'un nom de commune comprise dans la Champagne délimitée.

L'article 2 imposait aux négociants l'obligation de déclarer leurs stocks de vins mousseux dans un délai de quinze jours et l'article suivant prévoyait pour l'écoulement de ces stocks un délai d'un an, qui est venu à expiration le 22 mars 1935.

Il serait prématuré de porter un jugement sur les répercussions de la disparition des vins mousseux de fabrication champenoise. L'avenir seul permettra de dire si la Champagne viticole en aura tiré profit.

Quelles que soient les critiques dont cette mesure puisse être l'objet, il nous faut reconnaître qu'elle est intervenue au moment le moins défavorable, alors que l'effondrement des cours des vins de Champagne avait amené la majeure partie des négociants champenois à renoncer d'eux-mêmes à la fabrication des vins mousseux ordinaires. Si nous comparons, en effet, les expéditions de vins de Champagne et les expéditions de vins mousseux effectuées par les négociants du département de la Marne depuis 1925, nous constatons que ces dernières ont été très importantes pendant les cinq premières années, en raison des prix élevés des vins de Champagne durant cette période, mais qu'elles ont décliné rapidement à partir de 1930, par l'effet de la concurrence victorieuse de ceux-ci, due à leur bon marché, pour tomber à un chiffre minime dès 1933, c'est-à-dire avant la promulgation de la loi Poittevin :

Années	Vins de Champagne	Vins Mousseux
1925	32.764.202 bouteilles	4.569.232 bouteilles
1926	37.204.620 —	6.991.604 —
1927	20.890.460 —	5.289.761 —
1928	24.069.373 —	7.119.822 —
1929	26.615.650 —	7.738.383 —
1930	26.085.126 —	6.699.240 —
1931	23.049.541 —	4.603.546 —
1932	22.695.432 —	2.385.136 —
1933	27.943.039 —	1.382.965 —
1934	24.974.094 —	838.887 —
1935	30.613.394 —	179.039 —

Depuis la loi du 22 mars 1934, les négociants champenois ont pu maintenir des prix suffisamment bas pour que leurs vins n'aient pas à souffrir de la concurrence des vins mousseux ordinaires. Mais ces prix sont la conséquence d'une suite exceptionnelle de récoltes très abondantes, qui semble être arrivée à son terme. Déjà une hausse très nette des prix (1), qui paraît devoir s'accentuer, s'est produite ; les maisons de Champagne pourront-elles conserver la clientèle qu'elles avaient détournée des vins mousseux il y a quelques années, à la faveur de prix très modérés ? Nous voudrions que la réponse donnée par les événements ne fut pas trop défavorable aux intérêts de la Champagne.

(1) Les prix officiels du kilogramme de raisin qui variaient de 1 franc à 1 fr. 30 suivant les crus en 1935, ont été fixés au moment des vendanges de 1936 de 3 francs à 3 fr. 45.

TROISIÈME PARTIE

LA POLITIQUE DE LA QUALITÉ

CHAPITRE PRELIMINAIRE

GÉNÉRALITÉS

DIVISION DE LA TROISIÈME PARTIE

C'est à leur finesse et à leur bouquet que les vins de Champagne doivent leur renommée universelle. Mais ces qualités si recherchées ne sont pas seulement l'œuvre d'une nature exceptionnellement généreuse ; elles sont aussi, dans une large mesure, le fruit du génie humain qui a su discipliner cette nature et obtenir d'elle une production idéale.

C'est parce que les vignerons d'autrefois ont su se plier aux usages culturels dont leurs pères, de longue date, avaient reconnu la nécessité, que leurs vins non mousseux étaient admis sur la table des rois et des grands de l'époque et que le vin d'Ay était plus particulièrement cher à Henri IV. C'est en respectant ces traditions dont l'origine se perd dans un passé fort lointain, c'est en se conformant aux règles d'assemblage des crus et de champagnisation posées par Dom Pérignon, le célèbre moine d'Hautvillers, que vignerons et négociants, dans les siècles qui suivirent, contribuèrent à établir la renommée des vins de Champagne mousseux.

La qualité de ces vins se maintint aussi longtemps que leur préparation se trouva concentrée dans les caves de quelques maisons qui, par leur production loyale et irréprochable, avaient été à l'origine du prestige du nom de « Champagne ». La consommation des vins de Champagne était alors le privilège des classes aisées, qui faisaient passer les considérations de prix au second plan. On conçoit que les négociants n'aient rien négligé pour satisfaire les goûts d'une clientèle aussi précieuse ; ils encourageaient les vignerons à la production de vins de qualité et veillaient à ce que fussent respectées les méthodes de culture traditionnelles ; eux-mêmes conservaient avec un soin jaloux les secrets de fabrication que l'expérience leur avait révélés.

Au cours du siècle dernier, la prospérité du commerce des vins de Champagne suscita la création d'un grand nombre de maisons nouvelles, dont l'unique préoccupation fut de réaliser un chiffre d'expéditions important. Pour étendre leur clientèle, elles sacrifièrent la qualité au prix; c'est alors que certaines d'entre elles eurent recours aux procédés frauduleux dont nous avons parlé précédemment.

Lorsque la fraude fut rendue impraticable par la loi du 10 février 1911, loi d'une importance capitale pour l'organisation défensive de la Champagne viticole, ces négociants recherchèrent dans toute l'étendue de la zone délimitée les vins dont le coût de production était le plus faible et les champagnisèrent dans les conditions les moins onéreuses. C'était au lendemain de la guerre; le vignoble champenois était alors fortement endommagé et diverses solutions se présentaient aux vignerons pour en effectuer la reconstitution; quelques-uns d'entre eux prêtèrent alors une oreille trop attentive aux suggestions intéressées du commerce déloyal et sacrifièrent le rendement qualitatif au rendement quantitatif.

Les syndicats champenois dénoncèrent le nouveau péril qui menaçait la réputation des vins de Champagne à un moment où, plus que jamais, il était nécessaire que leur qualité fut irréprochable. En effet, à l'étranger, la consommation de nos vins se trouvait gravement compromise par le poids des charges douanières et des taxes intérieures qui les accablaient. Seule une clientèle d'élite, mais difficile à satisfaire, leur restait fidèle; il était évident qu'elle ne s'accommoderait jamais d'une qualité médiocre. En France même, une campagne de dénigrement était entreprise contre les vins de Champagne; les fabricants de vins mousseux ne manquaient d'exploiter leurs imperfections et l'un d'eux, sur l'étiquette de ses produits, faisait cette remarque désobligeante: « une bouteille de G... d'un premier cru d'Anjou vaut mieux que la bouteille de Champagne d'un prix double, d'un cru inférieur de la Champagne ».

Cette crise de la qualité, empressons-nous de le dire, n'a pas été générale en Champagne. Elle ne lui a pas été non plus spéciale; toutes les régions à vins fins en ont subi les effets dans les années qui ont suivi la guerre. Cela explique l'accord à peu près unanime des groupements de défense des différentes appellations d'origine, pour demander aux pouvoirs publics un renforcement du système de protection institué par la loi du 6 mai 1919. Cette action commune aboutit à la loi du 22 juillet 1937, qui marqua le retour à la politique de la qualité et confia aux tribunaux le soin de veiller à celle-ci.

Ce premier pas se révéla bien vite insuffisant, lorsque la crise viticole survint en 1931, aggravée par des récoltes surabondantes. Allait-on, comme par le passé, chercher le salut de nos vins dans l'intervention de l'Etat ? En Champagne, mieux que partout ailleurs, on connaissait les inconvénients de ce procédé ; on ne pouvait oublier l'hostilité que l'administration, puis les Chambres avaient manifestée à l'égard des mesures complémentaires, les désespérantes lenteurs qui avaient fait perdre patience aux vignerons en 1911. On se rappelait aussi les complications et les frais qu'avaient entraînés, l'une après l'autre, la délimitation administrative et la délimitation judiciaire. Au surplus, les récentes tentatives d'économie dirigée en vue d'assainir le marché général des vins n'avaient pas donné les résultats escomptés, tout en entraînant de lourdes charges pour le Trésor public.

C'est alors que certains esprits préconisèrent une solution beaucoup plus simple et en même temps plus souple : l'organisation de la protection des appellations d'origine par les intéressés eux-mêmes, sous le contrôle de l'Etat et avec le concours de son administration. De cette conception nouvelle sont nés notamment le chapitre III du décret du 30 juillet 1935, instituant un nouveau régime des appellations d'origine, et le décret-loi du 28 septembre 1935, qui détermine le statut des vins de Champagne. Ces textes, d'inspiration essentiellement corporative, ont jeté les bases d'une discipline de la production des vins d'origine sous le contrôle d'organismes professionnels officiellement reconnus.

Dans les chapitres qui vont suivre, nous exposerons la manière dont a été résolu le problème de la qualité en Champagne. Nous nous efforcerons en même temps de montrer l'importance de l'évolution de l'organisation syndicale vers l'organisation corporative, celle-ci étant l'aboutissement à peu près inévitable de celle-là.

Nous diviserons l'étude qui va suivre en trois chapitres :

Chapitre I : Le retour à la politique de la qualité. Loi du 22 juillet 1927.

Chapitre II : La discipline de la production, le régime des appellations contrôlées.

Chapitre III : L'appellation contrôlée « Champagne ».

CHAPITRE PREMIER

LE RETOUR A LA POLITIQUE DE LA QUALITÉ

LOI DU 22 JUILLET 1927

La loi du 6 mai 1919, en raison de l'interprétation que la jurisprudence en a donnée, a eu des conséquences néfastes pour les régions productrices de vins fins. La loi du 22 juillet 1927 a tenté d'y remédier en restituant aux facteurs de qualité toute leur importance pour la détermination du droit à une appellation d'origine ; elle a fait application de ces principes, contenus dans son article 3, à la Champagne viticole.

SECTION I

La loi du 6 mai 1919 et la qualité des produits d'origine

Dans quelle mesure la loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine, a-t-elle atteint son but ? Pour répondre à cette question, il y a lieu de se reporter à la jurisprudence à laquelle elle a donné naissance.

Nous savons que son article premier ouvre aux intéressés la voie des tribunaux civils pour faire interdire l'application d'une appellation d'origine à un produit « contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants ».

Ce texte, conçu en termes très généraux, a été interprété de deux manières différentes par les tribunaux, suivant qu'ils ont considéré l'appellation d'origine comme une simple garantie de provenance ou encore comme une garantie de qualité.

Les difficultés qu'il a fait naître peuvent se ramener aux deux suivantes : le législateur a-t-il voulu faire dépendre le droit à une appellation d'origine à la fois de la provenance géo-

graphique et des usages ou seulement de l'une ou de l'autre de ces conditions ? Quel sens faut-il donner au mot « usages » ? S'agit-il des usages commerciaux ou des usages de production ?

Pour les tribunaux qui ont compris que l'appellation d'origine ne devait pas être confondue avec la simple indication de provenance, le cumul des conditions d'origine et d'usages a été jugé indispensable ; d'autre part, ils ont été amenés à tenir compte des usages qui contribuent à la qualité du produit, c'est-à-dire des usages de production.

Ces conditions de production qui exercent une influence capitale sur le caractère d'un vin sont connus de tous les viticulteurs et faciles à déterminer : dans une même région, ce sont principalement l'encépagement, le sol, les modes de culture.

De tous ces facteurs, le premier est de beaucoup le plus important. Il y a longtemps qu'Olivier de Serre a dit : « Le génie du vin est dans le cépage ». A une époque plus récente, M. Jules Guyot a écrit dans son traité de viticulture : « Les espèces et les variétés (de vignes) ont des qualités et des caractères essentiels et distinctifs qu'elles conservent dans tous les terrains, sous tous les climats et à toutes les expositions. L'exposition, le terrain et surtout le climat les enrichissent ou les appauvrissent, soit dans leur végétation, soit dans leurs produits; mais les conditions extérieures ne les transforment pas les unes dans les autres et surtout n'intervertissent pas leur ordre de superposition... Jamais le muscat ne deviendra cabernet, jamais le cabernet ne deviendra pineau ; jamais le pineau ne deviendra gamai, jamais le gamai ne deviendra chasselas » ; et plus loin : « Planter Château-Laffitte en gamai ou en gouais, et vous aurez un vin détestable; substituez ces mêmes cépages aux vieilles souches du Clos-Vougeot et vous aurez du vin à cinquante francs la pièce » ; et il conclut : « Le cépage est donc la base principale et essentielle du vignoble ».

Le second facteur de la qualité d'un vin, dans l'ordre d'importance, est le sol et, par là, il faut entendre non seulement la composition chimique (argileuse, calcaire ou siliceuse) ou physique (terre, graviers, cailloux) du terrain, mais encore sa situation en plaine, sur plateau ou à flanc de coteau, et son exposition aux rayons solaires.

Quant aux modes de culture, ils comprennent principalement les systèmes de tailles, d'amendement du sol, d'irrigation, qui influent sur le rendement à l'hectare et le degré alcoolique du vin.

Quelques appellations d'origine ont été très nettement défi-

nies par les tribunaux au moyen des usages de production : nous citerons notamment l'appellation « vin de Corbières », dont l'emploi a été minutieusement réglementé par les tribunaux de Narbonne et de Carcassonne, qui ont tenu compte du sol, des cépages, de l'irrigation des vignes, de la robe du vin et de son titre alcoolique. D'autres, plus nombreuses, l'ont été avec une précision moindre : les tribunaux d'Auxerre (9 décembre 1920), Beaune (12 mai 1921), Mâcon (7 décembre 1922), Villefranche-sur-Saône (22 décembre 1922), Auxerre (27 juillet 1923) et Tonnerre (24 octobre 1923) ont pris en considération plus ou moins complètement les conditions de sol et d'encépagement pour déterminer le droit aux appellations « Chablis », « Montrachet », « Pouilly », « Beaujolais », « Mâconnais », etc... Statuant sur les conditions d'emploi des appellations « Bourgogne » et « Vosnes-Romanée », le tribunal civil de Beaune déclarait dans un jugement du 24 avril 1925 que, si l'on ne tenait pas compte de l'encépagement des vignobles, on arriverait à des conséquences inacceptables.

Malheureusement, ces tribunaux ne furent pas suivis par toute la jurisprudence dans leur interprétation, hardie et sage à la fois, de la loi du 6 mai 1919. Les Cours d'appel de Bordeaux (arrêt du 26 février 1923) et de Paris (arrêts des 16 et 17 février 1923) notamment, la Cour de Cassation enfin (arrêts des 6 juillet 1923, 26 et 27 mai 1925) — nous l'avons vu en étudiant la délimitation de la Champagne (1) — ont considéré que le fait géographique importait seul et dénié au mot « usages » le sens d'usages de production. Ces Cours fondèrent leurs décisions sur les travaux préparatoires de la loi du 6 mai 1919, au cours desquels les expressions « composition, nature, qualités substantielles » avaient été l'une après l'autre supprimées du texte du projet Pams-Dariac (2), les Chambres ayant craint que les juges ne se vissent obligés de recourir à des dégustations et à des analyses chimiques.

Les usages qui, selon cette jurisprudence, pouvaient étendre l'appellation d'origine à des produits récoltés hors de la région à laquelle ils avaient emprunté le nom, étaient les usages commerciaux, analogues à ceux qui avaient fait appliquer le nom de Bordeaux aux vins récoltés non seulement sur le territoire de la commune de Bordeaux, mais encore et surtout sur les territoires environnants. Le rapport que M. Jenouvrier déposa sur le bureau du Sénat le 3 juillet 1914, relativement au projet Pams-Dariac, ne permet pas d'avoir de doute à ce sujet : il renvoie

(1) V. *supra*, p. 166 sqq.

(2) V. *supra*, p. 157,

pour la détermination des usages, au tome I, numéro 77, du *Précis de Droit commercial* (2^e édition) de MM. Lyon-Caen et Renault, ainsi conçu : « C'est surtout par des actes répétés, extérieurs comme ceux du commerce qu'il se forme des usages d'une constatation facile, connus ou pouvant être connus de tous, de telle façon qu'il en soit tenu compte dans les transactions, sans qu'on ait besoin de s'expliquer. »

Ainsi, suivant la thèse admise par la Cour de Cassation elle-même, les usages pouvaient étendre l'aire géographique de production, mais non la restreindre ; en aucun cas, les conditions dans lesquelles avait été obtenu le produit ne devaient être retenues par les tribunaux. L'appellation d'origine garantit donc la provenance géographique et uniquement celle-ci. Nous savons que le Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée a appris tout cela à ses dépens, lorsqu'il a voulu empêcher les viticulteurs aubois de faire emploi de l'appellation « Champagne ».

Cette interprétation de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 a eu des conséquences que l'on peut qualifier, sans exagération, de désastreuses pour les régions à vins fins, car elle a favorisé dans ces régions la production de vins médiocres.

Il était facile à prévoir, en effet, que si l'on octroyait l'appellation d'origine indistinctement à tous les produits récoltés dans les limites d'un territoire administratif, commune, canton, département ou ancienne province, sans exiger qu'ils fussent obtenus dans les mêmes conditions que ceux qui ont fait la réputation de ce territoire, certains viticulteurs s'empresseraient, par esprit de lucre, d'orienter leurs cultures vers une production abondante à prix de revient aussi peu élevé que possible ; malheureusement, cette évolution se ferait au détriment de la qualité, car rendement et qualité sont généralement exclusifs l'un de l'autre.

Ces craintes ne tardèrent pas à se justifier. Dans trop de régions, on sacrifia les anciens cépages, on étendit la vigne sur des terres qui jusqu'alors avaient été considérées comme impropres à la production envisagée. M. Capus (1) a fait le tableau suivant de la situation engendrée par la jurisprudence de la Cour de Cassation :

Dès lors, toutes les terres du périmètre délimité avaient droit à l'appellation, tous les cépages également, non pas seulement les cépages

(1) Rapport présenté par M. Capus à la Société des Agriculteurs de France. (*La Revue Vinicole*, 4 juin 1936, p. 3 et s.),

ainsi qu'ils avaient créé et maintenu la renommée de l'appellation, mais tous sans exception, les cépages communs à grand rendement, les cépages américains, producteurs directs.

Désormais, dans le périmètre de l'appellation délimitée, les terrains nobles, les cépages nobles n'étaient plus seuls à produire les vins de l'appellation.

Aussitôt on planta, dans des milliers d'hectares, des cépages communs à grand rendement sur des terres à blé ou à prairie, comprises dans le périmètre de l'appellation célèbre. Ces vins pouvaient s'affubler de l'appellation. Ce fut une vraie débâcle.

Les victimes de cet état de chose furent les consommateurs et les producteurs honnêtes.

L'appellation d'origine n'est plus le signe qui permet à l'acheteur de reconnaître, de façon sûre, le produit aux qualités spéciales qu'il recherche, puisqu'elle s'applique aussi bien au produit supérieur qu'au produit de valeur quelconque ; et la mention d'origine portée sur le titre de mouvement qui accompagne le vin, conformément à l'article 13 de la loi du 6 mai 1919, constitue un certificat d'authenticité qui ne fait qu'égarer davantage encore l'acheteur. Celui-ci n'a d'autre garantie que la marque du producteur.

Le viticulteur consciencieux subissait aussi les effets de la confusion qui régnait entre les vins de qualité et les vins ordinaires vendus sous le même nom à la faveur d'une législation défectueuse. Ses produits ne pouvaient soutenir la concurrence des vins médiocres que s'il les offrait au prix de ces derniers ; or, la différence de condition de production le mettait en état d'infériorité très nette à cet égard ; pour vendre sa récolte, il était contraint de se contenter d'un bénéfice modeste.

D'autre part, il n'entrevoit pas sans inquiétude le moment où, la concurrence entre produits inférieurs devenant plus intense, le prix de vente se rapprocherait du prix de revient le plus bas ; il serait alors obligé de sacrifier à son tour les plants à faible rendement et de renoncer aux méthodes de culture onéreuses, cependant que l'appellation perdrait progressivement de son prestige pour tomber finalement dans le domaine public. Il se trouverait ainsi dépossédé par la concurrence déloyale d'une marque qu'il avait contribué, en se conformant aux usages de production loyaux et constants, sinon à rendre célèbre, du moins à maintenir au niveau de sa réputation.

Enfin, la protection de nos produits d'origine devenait impossible à l'étranger, car les Etats se refusaient à assurer le respect de noms qui ne répondaient plus aux qualités dont ils étaient autrefois la garantie.

La loi du 6 mai 1919 s'avérait donc comme néfaste aux intérêts de la viticulture et des consommateurs. La jurisprudence, en ne sanctionnant que la provenance géographique, avait ouvert la voie à une fraude nouvelle, la fraude à la qualité. Loin de protéger les appellations d'origine, le législateur de 1919 en accélérât la ruine.

SECTION II

L'article 3 de la loi du 22 juillet 1927 et les facteurs de qualité

Les décisions des tribunaux civils de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, relatives à la délimitation de la Champagne, causèrent en 1921 dans les régions productrices de vins fins une émotion qui ne fit que croître lorsque, deux ans plus tard, elles furent confirmées par la Cour d'appel de Paris.

Elles révélèrent brutalement l'insuffisance de la loi du 6 mai 1919, qui avait prémuni les appellations d'origine contre les attaques venues de l'extérieur, mais les avait laissées sans défense contre les usurpateurs de l'intérieur. Le législateur de 1919 avait bien reconnu que l'appellation d'origine, fruit de la collaboration des générations successives à l'œuvre de la Nature, était la propriété collective de tous les habitants d'une région ; mais il n'avait pas songé à protéger ce patrimoine collectif contre les abus que pourraient commettre quelques-uns des co-propriétaires au préjudice de la collectivité.

Il fallait de toute urgence réparer cette omission ; un mouvement très net se dessina dès la fin de 1922 en faveur d'une révision de la loi du 6 mai 1919.

M. Chéron, ministre de l'Agriculture, venait de créer la Commission consultative des Grands crus, composée des représentants de toutes les associations viticoles des régions productrices de vins fins : c'était une sorte de conseil chargé de collaborer avec le Gouvernement à la défense de nos grands vins.

Une sous-commission, comptant dans son sein le secrétaire du Syndicat général des vignerons de la Champagne, mit à l'étude les modifications à apporter à la loi du 6 mai 1919. Le 29 novembre 1922, MM. Capus et de Roquette-Buisson rendaient compte en séance plénière des conclusions auxquelles cette

sous-commission avait été amenée et, le 19 janvier suivant, la commission des Grands crus, à la majorité de 24 voix contre 2 — ces 2 voix étant celles des représentants du vignoble aubois — adoptait un texte rendant aux conditions de production toute leur importance pour la détermination du droit à une appellation d'origine.

Quelques mois plus tard, le 9 juin, au congrès tenu à Cognac par la Fédération des associations viticoles régionales de France, le représentant du Syndicat général des vignerons de la Champagne fit adopter une proposition aux termes de laquelle les appellations d'origine seraient définies en tenant compte des usages de production, c'est-à-dire du sol, de l'encépagement et des procédés de vinification ou de fabrication : le soin de déterminer ces usages serait confié à des commissions composées de représentants des syndicats de viticulteurs et de négociants nommés par le ministre de l'Agriculture.

Le Gouvernement se souvint sans doute que les délimitations administratives avaient été préparées par des commissions de ce genre et ne retint pas la suggestion dans le projet de loi qu'il déposa le 28 janvier 1924 sur le bureau de la Chambre des députés. Ce projet, outre quelques simplifications apportées à la reconnaissance des appellations d'origine par l'institution d'une procédure sur requête collective, modifiait par son article premier le même article de la loi du 6 mai 1919 de la façon suivante :

« Les appellations d'origine sont exclusivement applicables
« aux produits naturels ou fabriqués originaires des localités
« ou régions dont les noms ont servi à les former. L'aire de
« production des produits ayant droit aux appellations d'ori-
« gine doit être appréciée, le cas échéant, d'après les usages
« locaux, loyaux et constants, qui président à la vente desdits
« produits.

« Les produits des localités ou régions ci-dessus visées doi-
« vent, en outre, pour pouvoir bénéficier des appellations d'ori-
« gine, être conformes aux usages locaux, loyaux et constants,
« en ce qui concerne tant leur nature que leur mode de pro-
« duction. »

C'était la condamnation formelle de la jurisprudence de la Cour d'appel de Paris et de la Cour de Cassation ; les juges auraient à tenir compte à la fois des usages commerciaux et des usages de production pour définir une appellation d'origine.

La chute du gouvernement, quelques mois plus tard, entraîna l'abandon du projet.

La tentative de réforme de la loi de 1919 fut bientôt reprise par M. Capus, alors député de la Gironde, qui proposa d'apporter la précision suivante à son article premier :

« L'appellation d'origine d'une commune ou région ne peut « être appliquée qu'aux produits obtenus conformément aux « usages locaux, loyaux et constants de cette commune ou région. »

Le 24 décembre 1924, M. Bender, député du Rhône, fit accepter par la sous-commission du groupe viticole de la Chambre des députés, saisie de cette proposition, l'addition ci-après :

« Pour les vins, l'aire de production et le cépage conditionnent principalement l'appellation d'origine. »

Ce texte, auquel se rallia le Groupe viticole de la Chambre tout entier, à l'exception de M. Lesaché, député de l'Aube, reçut un accueil favorable des régions intéressées. Toutefois, dans sa réunion du 11 mars 1925, la section des Grands crus, qui venait d'être créée, au sein de la Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie, sur l'initiative du Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée, demanda, à l'instigation de ce dernier, que l'amendement Bender fut complété par l'indication des modes de culture et de vinification comme éléments constitutifs du droit à l'appellation d'origine. Mais la Commission des Grands crus, craignant que l'opposition auboise à cette addition ne fit échouer la réforme, jugea plus prudent de s'en tenir au texte de la proposition Capus-Bender.

Le 11 juillet 1925, celle-ci était déposée sur le bureau de la Chambre et renvoyée devant la commission de l'Agriculture. De l'exposé des motifs, nous extrayons les passages suivants :

Un grave danger menaçait, sans aucun doute, une partie de notre production agricole et notamment nos vignobles réputés, si aucune distinction ne devait être faite entre les produits d'une même région au point de vue du droit à l'appellation régionale. Une appellation d'origine ne doit pouvoir être légitimement appliquée qu'aux produits obtenus conformément aux usages locaux, loyaux et constants, à la coïncidence desquels est due sa réputation.

Ce qui fait le caractère d'un vin, c'est d'abord un facteur biologique, l'encépagement, c'est-à-dire le cépage ou l'ensemble des cépages au moyen desquels il a été obtenu ; ce sont ensuite les facteurs physiques qui influent sur le précédent, la nature du sol, l'exposition, le climat.

Permettre par la loi de donner l'appellation célèbre à des vins ordinaires qui n'ont pas contribué à cette célébrité et qui, au contraire, la discréditeraient, c'est déposséder les créateurs de la marque d'un droit acquis, c'est dévaloriser leurs produits et leurs terrains, et c'est en même temps exposer à une tromperie l'acheteur qui, sous le nom de l'appella-

tion renommée, s'attend à trouver le vin spécial qu'elle désignait jusqu'à ce jour.

La proposition Capus-Bender reçut à plusieurs reprises l'agrément de groupements viticoles régionaux et nationaux et celui du Syndicat national du Commerce des vins et spiritueux de France.

La commission des boissons de la Chambre des députés ne s'en livra pas moins à une étude minutieuse de la question et procéda à la consultation des vingt-quatre syndicats et fédérations de nos régions à vins fins ; le texte initial en sortit quelque peu modifié et complété.

Mais le vote du Parlement se trouva retardé par le conflit alors pendant entre viticulteurs aubois et marnais. C'est seulement le 20 mai 1927 que la proposition Capus-Bender vint en discussion devant la Chambre des députés, après que le nouveau statut de l'appellation « Champagne », résultat de l'arbitrage de M. Barthé, lui eut été annexé. Elle fut votée sans difficulté et devint l'article 3 de la loi du 22 juillet 1927, complétant de la façon suivante l'article 10 de la loi du 6 mai 1919 :

Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine contenues à l'article premier de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale, s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

Les vins provenant des hybrides producteurs n'ont, en aucun cas, droit à l'appellation d'origine.

On peut remarquer que ce texte a été ajouté à l'article 10 de la loi de 1919, spécial aux vins et aux eaux de vie, et non pas à l'article premier, qui s'applique à toutes les appellations d'origine sans exception, comme il avait été prévu dans la proposition initiale de M. Capus. Le législateur n'a pas voulu faire renaître les difficultés et discussions auxquelles la rédaction de cet article premier avait jadis donné lieu ; au surplus, les dispositions nouvelles ne présentaient d'intérêt que pour les appellations d'origine de produits viticoles.

Les facteurs de qualité auxquels la nouvelle loi subordonne le droit à l'appellation d'origine sont donc : 1° l'encépagement ; 2° l'aire de production. Aux termes de l'amendement de M. Benderc, ces deux facteurs conditionnaient « principalement » ce droit ; dans le premier rapport déposé par le député du Rhône le 20 avril 1926 sur le bureau de la Chambre, la portée du mot « principalement » était nettement précisée :

« Le mot « principalement » indique que le texte n'est pas « limitatif et qu'on peut faire état de tous les facteurs qui interviennent pour donner à un vin ses caractéristiques. Lorsqu'il y aura doute ou lorsque les usages viendront à se modifier, car on ne saurait ligoter le progrès et il faut réserver l'avenir, les juges saisis du différend s'entoureront de tous renseignements par une enquête approfondie et, notamment, ils ne manqueront pas de prendre l'avis des représentants qualifiés des viticulteurs, des commerçants et des consommateurs réunis au besoin en commission régionale. » Il est regrettable que dans la rédaction définitive ce mot n'ait pas été maintenu, car certains tribunaux ont pu se trouver limités dans leurs éléments d'appréciation et considérer les conditions énumérées par la loi de 1927 comme nécessaires, mais suffisantes.

En ce qui concerne l'encépagement, le législateur a retenu d'un amendement de M. Lesaché la condamnation formelle des hybrides producteurs directs. La reconstitution du vignoble, à la suite de l'invasion phylloxérique, avait conduit les viticulteurs français à rechercher les cépages les plus résistants aux atteintes du terrible puceron. Certaines espèces américaines présentaient la rusticité voulue, mais par contre donnaient un vin de qualité détestable. On crut pouvoir corriger ce défaut en croisant les cépages américains avec les cépages européens et l'on obtint ainsi les hybrides franco-américains. Mais, comme l'a fait remarquer M. Capus (1), « les caractères ancestraux ne se sont pas additionnés intégralement ; l'idéal cherché n'a pas été atteint. Les hybrides ont certains caractères de rusticité du type américain, sans les avoir tous, et quelques-uns d'entre eux ont perdu le goût désagréable du type américain, mais sans avoir acquis la finesse des cépages français, et les meilleurs d'entre eux sont au niveau des espèces françaises communes ».

Le danger que faisaient courir ces cépages à la production française avait déjà été signalé avant la guerre et, le 14 avril 1911, M. Bender avait déposé une proposition de loi tendant à en empêcher la plantation dans les régions délimitées. L'interprétation donnée par la jurisprudence à l'article premier de la loi de 1919 avait encouragé l'emploi des hybrides producteurs directs et c'est avec juste raison que le législateur a enlevé expressément aux vins en provenant le droit à toute appellation d'origine.

(1) Rapport fait par M. Capus au nom de la commission d'Agriculture chargée d'examiner, pour avis, la proposition de loi n° 1774, dont il était l'auteur. (*Revue de Viticulture*, 21 octobre 1926, p. 271.)

Le second facteur de qualité reconnu est l'aire de production, que la loi du 22 juillet 1927 a définie « la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation ».

Les juges, au moyen des délimitations, s'étaient contentés de dessiner les contours généraux des zones auxquelles étaient réservées les appellations d'origine. A cet effet ils avaient, le plus souvent, utilisé les limites des territoires administratifs, tels que communes, départements, provinces ; or, tout le monde sait que sur ces territoires, si restreints soient-ils, il n'existe pas que des terres à vignes, mais qu'on y rencontre aussi des cultures maraîchères, des terres à céréales ou à betteraves, des prairies, des bois ou des marécages. Les délimitations entreprises dans ces conditions ne devaient pas tarder à se révéler impuissantes à protéger efficacement les appellations d'origine. Pour empêcher l'extension des vignobles sur des sols impropres à une production de qualité, le législateur de 1927 a dû prévoir au sein des zones délimitées une nouvelle délimitation, dont le but est de fixer de façon précise, dans chaque commune, l'aire de production consacrée par les usages à l'obtention du produit renommé.

« Par les mots « aire de production », déclare M. Capus dans l'exposé des motifs de la proposition de loi dont il est l'auteur, nous avons voulu désigner l'ensemble des terrains qui, par leur composition agronomique et leur exposition, ont contribué à créer la marque. Dans toute région vignoble délimitée il y a toujours des terrains et des expositions différents ; une partie seulement de la région comprend les terrains propres à une production supérieure... On conçoit facilement que si, dans des régions délimitées, des vignobles étaient installés dans des sols médiocres, ils ne pourraient fournir que des produits inférieurs, qui discréditeraient l'appellation. »

SECTION III

Les facteurs de qualité en Champagne d'après l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927

La Champagne subit, comme toutes les régions à appellation d'origine, les déplorables conséquences de l'interprétation de la loi de 1919 par les tribunaux. On vit, dans certains grands crus de la Côte Blanche, le vignoble s'étendre dans la plaine, aux pieds des coteaux célèbres ; on put constater également, en

bien des endroits, des rendements exagérés dus à la pratique de tailles longues ; enfin ça et là il était possible de rencontrer des plants indignes de la production champenoise.

Cependant le mal fut moindre que dans la plupart des autres régions pour deux raisons. Au lendemain de la guerre, la reconstitution du vignoble marnais fut confiée à l'Association viticole champenoise, dont les techniciens veillèrent au maintien d'une production de qualité irréprochable ; nous avons dit précédemment les recherches et expériences auxquelles s'est livrée cette association, son contrôle vigilant des pépinières de bois à greffer, les conseils qu'elle a largement diffusés dans les milieux viticoles par l'organe du « Vigneron Champenois ». En second lieu, les grandes maisons de Reims et d'Épernay ont, de leur côté, contribué à enrayer la production des vins inférieurs en refusant impitoyablement les raisins issus de plants non champenois et en n'achetant qu'à des cours très inférieurs ceux provenant de vignes taillées démesurément long ; en étudiant les conditions de vente des récoltes en Champagne (1), nous avons relaté les clauses insérées à ce sujet dans les accords conclus entre les représentants des vigneron et des négociants.

La plus néfaste conséquence de la loi du 6 mai 1919 pour la Champagne fut sans aucun doute l'incorporation pure et simple de la plus grande partie du vignoble aubois dans le périmètre délimité ; c'était là une extension inadmissible aux yeux des viticulteurs marnais et il apparut bien vite que la sentence de la Cour de Cassation ne mettrait pas fin à la question champenoise.

Il y avait en effet entre le vignoble de la Marne et celui de l'Aube une différence fondamentale, une différence d'encépagement : le premier était planté essentiellement en pinots, alors que dans le second les plants de gamay et de gouai dominaient nettement ; aussi la production de celui-ci présentait-elle des caractères très différents de la production de celui-là.

On conçoit alors que le dépôt de la proposition de loi de M. Capus ait causé un vif émoi chez les viticulteurs aubois. Ils savaient fort bien que seuls les vins issus des pinots avaient fait la réputation du nom de Champagne, mais ils entendaient néanmoins conserver l'usage de l'appellation pour le produit de leurs cépages, mieux adaptés au sol et au climat de leur contrée.

Leur représentant à la Chambre des députés, M. Lesaché, déposa une contre-proposition qui reprenait habilement les dispositions essentielles de la proposition de M. Capus, tout en mé-

(1) V. *supra*, p. 98.

nageant les intérêts aubois. L'article premier de la loi de 1919 aurait été complété comme suit : « Pour les vins, dans toute commune qui a droit pour ses produits, en vertu de la disposition qui précède, à une appellation d'origine régionale ou locale, seuls peuvent bénéficier de cette appellation les vins provenant de coteaux, parcelles ou lieux-dits et de cépages consacrés dans cette commune avant l'année 1919 par des usages locaux, loyaux et constants. »

Ainsi, l'Aube aurait pu conserver à la fois ses cépages inférieurs et le droit de vendre ses raisins pour la préparation des vins de Champagne. Ce texte fut repoussé par les commissions parlementaires.

Nous ne reviendrons pas sur la façon dont les syndicats viticoles de la Marne et de l'Aube ont été en quelque sorte mis en demeure par l'amendement de M. Caffort (1) de rechercher pour leur conflit une solution transactionnelle, qui fut l'arbitrage de M. Barthe, sanctionné par les articles 5 à 8 de la loi du 22 juillet 1927.

En même temps qu'il a tranché de façon définitive la question de délimitation de la Champagne viticole, l'article 5 de cette loi, remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, a déterminé les trois facteurs qui doivent concourir à assurer la qualité des vins de Champagne ; ils concernent :

- 1° l'aire de production ;
- 2° l'encépagement ;
- 3° le mode de vinification effervescente.

Dans les territoires et communes délimités, lisons-nous au cinquième alinéa du nouvel article 17, « seuls les terrains actuellement plantés en vigne ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique, peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation champagne ».

Cette disposition a eu pour effet de réduire considérablement l'étendue véritable de la Champagne viticole ; un exemple permettra de juger de l'importance de la réduction. Les trois arrondissements de Reims, Epernay et Châlons-sur-Marne, admis dès le décret du 17 décembre 1908 dans la zone délimitée, représentent, avec leurs 459 communes, une superficie de plus de 600.000 hectares ; d'après la loi de 1919, telle du moins qu'elle a été interprétée par la Cour de Cassation, tous les vins provenant de cette vaste région pouvaient revendiquer l'appellation, aussi bien ceux qui auraient été récoltés dans les landes de la

(1) V. *supra*, p. 170.

Champagne pouilleuse ou sur les plateaux qui dominent à l'Ouest cette région, que ceux des coteaux réputés de la vallée de la Marne ou de la Montagne de Reims ; or les sols plantés en vigne dans ces trois arrondissements avant l'invasion phylloxérique ne s'étendaient pas sur plus de 15.000 à 20.000 hectares, appartenant à 180 communes environ ; ainsi près de 300 communes de cette portion de la zone délimitée se trouvent en dehors de l'aire de production des vins de Champagne.

Les conditions dans lesquelles doivent être déterminées, dans chaque commune de la Champagne délimitée, les terrains constituant l'aire de production de ces vins ont été fixées par l'article 6 de la loi de 1927. Une circulaire du ministre de l'Agriculture en date du 10 mai 1928 a donné aux préfets des départements champenois quelques indications complémentaires.

Conformément à ces textes, l'aire de production des vins de Champagne a été déterminée dans chaque commune par une commission de cinq membres nommés par le maire ; les terrains sont désignés par référence aux lieux-dits, section et numéros du cadastre. Les travaux des commissions locales ont été, après publication, soumis à l'examen d'une commission interdépartementale composée de « trois délégués des syndicats viticoles de la Marne et de l'Aisne et de trois délégués des syndicats viticoles de l'Aube, élus dans chaque département par la Fédération des syndicats viticoles ». Cette commission avait aussi pour mission de statuer sur toutes les contestations qui pouvaient s'élever relativement aux décisions des commissions communales. Sa tâche, rendue très difficile et retardée par les méthodes de travail adoptées et l'imprécision ou l'insuffisance d'un grand nombre de dossiers communaux, est aujourd'hui presque complètement terminée. Un décret du 29 juin 1936 a d'ailleurs imparti un délai de deux ans pour l'achèvement de ce travail ; passé ce délai, les communes, où la délimitation de l'aire de production serait encore en instance, se verront privées du droit à l'appellation contrôlée « Champagne ».

Les décisions de la commission interdépartementale seront publiées par les soins du ministère de l'Agriculture de la même façon que les déclarations de récolte comportant l'emploi d'une appellation d'origine.

Le second facteur de qualité du vin de Champagne est le cépage. Aux termes du sixième alinéa de l'article 17 nouveau de la loi de 1919, « les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les

diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier ». M. Barthe déclare, sous l'article 5 de la sentence arbitrale du 3 février 1927, que le seul sépage qui donne au champagne son « caractère » est le pinot.

Les cépages de l'Aube sont exclus. Néanmoins, pour ne pas priver brusquement les viticulteurs de ce département du bénéfice de l'appellation « Champagne » et leur permettre de reconstituer par étapes leur vignoble en plants de pinots, il a été prévu, par le dernier alinéa de l'article 5 de la loi de 1927, qu'à titre transitoire et pendant une période de 18 ans, les vins produits par le gamay et les autres plants français (non compris les hybrides producteurs directs) seraient tolérés dans les cuvées de Champagne, mais seulement s'ils provenaient de vignes plantées au moment de la promulgation de ladite loi, et que, passé ce délai, ces plants seraient exclus. Le principe de ce délai avait été admis au cours de l'enquête à laquelle s'était livrée la Commission des Boissons en décembre 1926 (1) en vue de mettre fin à la question champenoise ; sa durée avait été fixée par la sentence de M. Barthe.

Enfin l'article 5 de la loi de 1927, en disposant dans son premier alinéa que « l'appellation d'origine champagne n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles », a donné tous apaisements aux syndicats champenois, qui craignaient de voir appliquer aux vins de Champagne les méthodes de gazéification industrielle et de fermentation en cuve close. Puisque la jurisprudence avait tendance à faire dériver uniquement de la provenance le droit à une appellation d'origine, il y avait tout lieu de supposer qu'elle ne tiendrait pas compte du procédé de vinification, le jour où la question se poserait devant elle ; or, nous savons toute l'importance que présente le mode d'effervescence pour la qualité du vin. C'était la méthode de fermentation naturelle en bouteilles qui avait créé la notoriété des vins mousseux en Champagne ; il était juste qu'elle seule fut consacrée par la loi.

Cette question donna lieu à un vif débat au Sénat le 12 juillet 1927 (1). M. Lebert avait déposé un amendement tendant à reconnaître le droit à l'appellation « Champagne » aux vins rendus mousseux par « fermentation naturelle », ce qui aurait eu pour effet de permettre l'application de la méthode de la fermentation « en vase clos » aux vins de Champagne. M. Mer-

(1) V. *supra*, p. 170.

(2) J. O., 13 juillet, p. 925 et s.

lin, sénateur de la Marne, s'éleva avec éloquence contre cette substitution du mot « naturelle » aux mots « en bouteilles » et le Sénat la repoussa après que M. Roux, directeur des services sanitaires et scientifiques et de la répression de la fraude, eut déclaré :

« La nouvelle méthode industrielle dite « en cuve close » ou « en vase clos » est intéressante, mais ce n'est pas une « méthode qui permette de produire, d'une manière générale, « des produits ayant la qualité des Champagnes préparés suivant les procédés habituels... »

« La méthode industrielle en vase clos peut servir à préparer d'excellents mousseux, mais ce n'est pas ainsi qu'on a « préparé jusqu'ici le Champagne, de sorte qu'en la considérant comme normale, vous consacreriez une méthode, mais « vous ne consacreriez pas des usages constants. »

CHAPITRE II

LA DISCIPLINE DE LA PRODUCTION LE RÉGIME DES APPELLATIONS CONTROLÉES

La loi du 22 juillet 1927 n'a pas été le remède souverain que les producteurs de vins à appellations d'origine attendaient : des vins sans mérites particuliers ont continué, comme par le passé, à se parer de noms célèbres ou se sont présentés sous des titres d'origine nouveaux de plus en plus nombreux. Dans le présent chapitre, nous essayerons de dégager les causes de cette situation préjudiciable à la fois aux consommateurs et aux producteurs de vins fins ; nous verrons ensuite pourquoi le législateur a renoncé à poursuivre la défense de nos appellations de produits viticoles par les moyens qu'il avait jusqu'alors essayés tour à tour et comment il a confié à des organismes professionnels le contrôle de la qualité de ces produits.

SECTION I

Insuffisance du système de protection organisé par la loi du 22 juillet 1927

Bien qu'ayant apporté une notable amélioration à la loi du 6 mai 1919, la loi du 22 juillet 1927 n'a pas rendu à nos appellations d'origine leur prestige d'autrefois, parce qu'elle n'a pas empêché d'une façon absolue la production de vins médiocres dans nos grands crus et qu'elle s'est, de plus, révélée impuissante à endiguer le flot croissant des appellations nouvelles qui ont surgi un peu partout, à la faveur des circonstances et sous l'influence aussi de notre législation viticole, dans des régions dont les produits, jusqu'alors, n'avaient jamais retenu

l'attention des dégustateurs. On a constaté, en effet, un énorme accroissement de la quantité des vins déclarés avec appellations d'origine, aussi bien dans les régions délimitées que dans les autres : de 5 millions d'hectolitres en 1923, la production de ces vins est passée à près de 10 millions en 1931 et à 15 millions 725.000 hectolitres en 1934 ; en douze ans, elle a donc triplé.

Recherchons dans quelle mesure notre législation des appellations d'origine peut être rendue responsable de cette surproduction.

Par son insuffisance, elle a permis de confondre les simples indications de provenance avec les appellations d'origine véritables, c'est-à-dire les noms quelconques avec ceux qui recouvrent des produits aux caractères bien déterminés, d'une valeur supérieure.

En effet, pour qu'un nom d'origine puisse être employé, il suffit que cet emploi ne soit contesté par personne. Le législateur n'a nullement prévu que les produits revêtus de l'indication de leur origine devaient obligatoirement répondre à certaines conditions de qualité. La loi du 22 juillet 1927 n'est applicable qu'en cas de litige : c'est alors seulement que les juges sont tenus de prendre en considération les facteurs de qualité, l'aire de production, l'encépagement, pour déterminer le droit à l'appellation contestée.

En dehors de tout litige, la loi de 1927 ne joue pas : l'emploi d'une appellation d'origine reste entièrement libre. Il est même possible de transformer une indication de provenance en appellation d'origine et l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 en donne lui-même le moyen bien simple : « Tout récoltant qui entend donner à son produit une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte. »

Dans de nombreuses régions, dont les vins étaient pourtant dénués de tout caractère particulier remarquable et de toute notoriété, les viticulteurs ont usé de ce moyen. En agissant de la sorte, ils ne couraient aucun risque de se voir contester l'usage de l'appellation, puisque celle-ci n'avait été jusqu'alors utilisée par personne ; par contre, ils trouvaient à cela des avantages pratiques :

Quelques-uns d'entre eux ont pensé qu'une appellation d'origine donnerait une plus-value à leurs produits ; ce calcul était d'autant mieux fondé que deux lois, celles de 1919 et 1927, semblaient protéger efficacement les produits d'origine et garantir leur qualité.

Mais le plus grand nombre voulait seulement profiter des faveurs que des textes législatifs et réglementaires avaient accordées aux vins vendus avec appellation d'origine.

L'article 4 du décret du 19 août 1921, puis l'article 2 du décret du 15 août 1925 ont rendu obligatoire l'indication du titre alcoolique sur les récipients contenant des vins autres que ceux portant un nom d'origine. Dans des régions où la pauvreté alcoolique du vin était peu propice à une vente rémunératrice, les récoltants n'ont pas hésité à souscrire des déclarations d'origine.

Quelques années plus tard, la loi du 1^{er} janvier 1930 (art. 3) a interdit l'emploi des mots tels que « clos », « château », « domaine », « moulin », « tour », « mont », « côte », « cru », « monopole », susceptible de faire croire à une appellation d'origine; bien entendu cette disposition ne s'applique pas aux vins d'origine. Dans plusieurs régions, les viticulteurs, aidés par les négociants, avaient réussi, grâce à une habile publicité, à donner à des « clos » et « château » imaginaires une certaine notoriété. Pour conserver le bénéfice des marques fictives ainsi créées, les propriétaires déclarèrent leurs vins avec une appellation d'origine communale ou régionale, qu'ils n'avaient jamais songé à réclamer jusqu'alors.

Il est vrai que la même loi du 1^{er} janvier 1930 déclare, dans son article 2, qu'en aucun cas la désignation du lieu de production ne devra créer une confusion avec une appellation d'origine; mais, pas plus que la loi de 1927, elle n'a fourni le moyen de distinguer l'appellation d'origine de l'indication de provenance.

Parfois même des Syndicats viticoles se sont servis des lois de 1919 et 1927 pour demander aux tribunaux, à l'aide de procès fictifs, la délimitation de régions viticoles quelconques; les juges ont procédé à ces opérations en se fondant uniquement sur des considérations géographiques, sans rechercher si les zones à délimiter produisaient des vins dignes de protection et si les appellations revendiquées possédaient elles-mêmes une certaine notoriété en vertu d'usages anciens, loyaux et constants.

Telles sont les causes principales de la multiplication des appellations d'origine.

A l'intérieur des régions viticoles jouissant d'une renommée bien assise, la loi de 1927 n'a pas été appliquée partout avec la même rigueur; parfois même elle ne l'a pas été du tout.

Le législateur qui a toujours fait preuve en la matière d'une extrême timidité — il restait sans doute vivement impressionné par les troubles dont la Champagne et le Bordelais avaient été autrefois le théâtre — n'a retenu expressément comme facteurs de la qualité que le sol et l'encépagement ; par crainte d'obliger les juges à des recherches qu'il estimait trop délicates, il n'a pas fait état des autres éléments tels que le rendement à l'hectare, le degré alcoolique, les procédés de vinification, dont les syndicats viticoles lui avaient signalé toute l'importance ; nous savons qu'il a même supprimé du texte définitif de l'article 3 de la loi de 1927 le mot « principalement » qui, dans l'amendement de M. Bender, laissait aux tribunaux une certaine liberté pour l'appréciation des éléments constitutifs de l'appellation d'origine.

Parmi les tribunaux, les uns ont cru devoir s'en tenir au texte de l'article 3, tandis que les autres l'ont interprété plus largement : il en résulte que certains crus, certaines régions ont été mieux protégées que d'autres. M. Capus a rangé en quatre catégories les appellations d'origine, selon les garanties de qualité qu'elles présentaient :

1° Pour quelques-unes, très rares, une véritable discipline de la production avait été organisée par un jugement qui avait tenu compte de tous les facteurs de la qualité. Nous avons vu au chapitre précédent tous les soins qui avaient été apportés à la définition des vins de Corbières ;

2° Dans beaucoup de régions, les tribunaux n'avaient pris en considération que l'aire de production et l'encépagement ; tel le tribunal de Nîmes, qui avait défini l'appellation « Tavel » par jugement du 23 janvier 1928 ; tel encore le tribunal de Dijon, qui avait réservé l'appellation « Chambertin » aux vins provenant exclusivement de pinots bourguignons récoltés aux lieux-dits « Chambertin » et « Clos de Bèze » ;

3° D'autres appellations avaient été définies à l'aide de l'encépagement seulement. C'était le cas de l'appellation « Chablis » qui avait fait l'objet d'une convention signée par les représentants des dix-neuf communes intéressées et homologuée par jugement du 26 juillet 1929. Dans ces régions, les terres les plus impropres à une production supérieure pouvaient fournir des vins de l'appellation, du moment qu'elles étaient plantées en cépages fins ;

4° Enfin, dans d'autres crus et régions, la loi de 1927 n'avait pas été appliquée du tout ; aucun litige n'ayant amené les tribunaux à limiter le droit à l'appellation, celle-ci pouvait être appliquée aux vins de tous les sols, de tous les cépages.

Ainsi, pour la plupart des vins d'origine, les acheteurs n'avaient d'autre garantie que la conscience professionnelle des viticulteurs.

M. Capus résume en ces termes la situation :

Les producteurs de certaines appellations s'astreignent volontairement à une discipline de la production et continuent à livrer de grands vins ; pour d'autres, cette discipline volontaire n'existe pas ; ils produisent des vins indignes de l'appellation ; le consommateur est ainsi trompé et les viticulteurs consciencieux risquent d'être atteints par le discrédit de l'appellation.

La qualité des véritables vins à appellation d'origine n'a pas dégénéré. Pour les vins fins, il n'y a pas crise de qualité, il n'y a pas crise de surproduction ; mais les vins de qualité sont confondus avec les vins médiocres.

Il n'y a pas surproduction des vins fins, mais il y a surproduction des vins revêtus d'appellations usurpées.

Alors qu'une législation sévère tend à obtenir une amélioration de la qualité des vins courants, une liberté dangereuse et préjudiciable aux intérêts des producteurs consciencieux règne pour les vins à appellation.

Il était nécessaire que l'on remédiât à cette situation. Mais, comment ?

SECTION II

Le problème. — Les moyens de le résoudre.

Il s'agissait de protéger à la fois le consommateur et le producteur honnête ; pour il parvenir il fallait :

1° Donner au premier un moyen simple et sûr de reconnaître, parmi les nombreuses appellations d'origine existantes, celles qui ne s'appliquent qu'à des vins d'une qualité certaine, présentant les caractères traditionnels qui ont fait leur renommée ;

2° Instituer pour ces appellations une discipline sévère et obligatoire de la production, un contrôle et une garantie de la qualité.

Il importait donc d'exiger de tout vin portant une appellation réputée la satisfaction à toutes les conditions qui concourent à donner au vin-type de la région ou du cru son caractère particulier. A qui allait-on confier le soin de définir avec précision chaque appellation d'origine ?

Jusqu'alors, la protection des appellations d'origine avait été assurée soit par les tribunaux, soit par le législateur, soit par l'administration.

La méthode judiciaire était la plus ancienne. C'est elle qui, sous l'empire de la loi du 28 juillet 1824, a permis de défendre l'appellation « Champagne » contre les usurpations commises par les négociants de Saumur et d'Angers ; c'est à elle qu'est revenu le législateur, en 1919, après l'échec des délimitations administratives.

C'était apparemment la méthode la plus simple : il aurait suffi de compléter la liste des facteurs de qualité amorcée par l'article 3 de la loi de 1927.

De plus, l'intégrité et l'indépendance des juges constituaient des garanties d'impartialité.

Mais en regard de ces avantages, la méthode judiciaire présentait de graves inconvénients, que l'application des lois de 1919 et 1927 n'avait que trop révélés.

Le plus sérieux était l'incompétence des tribunaux. Si l'on pouvait admettre, à la rigueur, qu'ils étaient qualifiés pour opérer des délimitations fondées uniquement sur des considérations géographiques ou historiques, ou encore sur des usages commerciaux, dont la loyauté et la constance résultaient des documents en la possession des Chambres de commerce, des négociants et des vigneron, par contre, on ne pouvait que reconnaître leur inaptitude à apprécier les usages de production et surtout à faire le départ entre les usages véritables et les abus. Dans quel embarras, les questions de rendement maximum, de titre alcoolique minimum, la détermination des modes de culture et de vinification traditionnels ne mettraient-elles pas les juges ? Ils se verraient obligés de recourir à des expertises dont, le plus souvent, ils ne feraient qu'entériner les conclusions, en sorte que le sort des appellations dépendrait uniquement du choix des experts.

En second lieu, les instances, que l'organisation d'une discipline professionnelle par ce procédé nécessiterait, seraient longues et coûteuses ; il y aurait presque toujours entre viticulteurs d'une même région des oppositions irréductibles et les parties épuiserait toutes les voies de recours à leur disposition avant de se soumettre à la sentence des juges. Pendant des années, les pratiques irrégulières continueraient à s'exercer au détriment du renom de l'appellation, car, en cette matière, aux termes de l'article 6 de la loi de 1919, les pourvois en cassation ont un effet suspensif. Les procès de délimitation

de la Champagne ont duré plus de cinq ans et coûté des centaines de milliers de francs aux syndicats de la Marne et de l'Aube ; ils n'ont même pas abouti à une solution acceptable par les parties et pourtant il ne s'agissait que de fixer les contours généraux de la Champagne viticole. Ne devait-on pas redouter des difficultés plus grandes et par conséquent des lenteurs et des frais plus considérables encore, lorsqu'il s'agirait de trancher des questions plus délicates ?

Enfin à quoi servirait de compléter la loi de 1927, si l'on ne rendait pas son application obligatoire ? Or, la rendre obligatoire, ce serait contraindre les viticulteurs ayant déclaré leurs vins sous une appellation d'origine à se présenter devant les Tribunaux pour s'entendre imposer des conditions de production, alors même qu'ils seraient parfaitement d'accord sur ce point. Sinon, il y aurait toujours des crus, des régions, où les producteurs négligeraient de recourir aux garanties offertes par la législation nouvelle et le régime des appellations d'origine, dans ces endroits, ne subirait aucune modification.

Ces inconvénients montrent la nécessité de renoncer à l'intervention judiciaire pour assurer le salut de nos vins fins.

On a donc songé à laisser ce soin au législateur ; on s'est en effet souvenu des heureux effets de son intervention dans la question Champenoise par la loi du 10 février 1911 et, à une époque plus rapprochée, pour la protection des fromages de Roquefort (Loi du 26 juillet 1925).

Malheureusement, la méthode législative présente des inconvénients plus graves encore que ceux de la méthode judiciaire, sans échapper d'ailleurs aux critiques adressées à cette dernière.

Le Parlement est loin d'offrir les mêmes garanties d'impartialité et d'indépendance que les tribunaux. Le député ou le sénateur appartient aux électeurs qu'il représente, au groupe politique auquel il est inscrit ; il en est plus ou moins l'esclave. C'est faire sortir de leur rôle les assemblées législatives que leur demander d'intervenir dans des questions où des intérêts locaux et régionaux sont vivement engagés ; c'est exposer leurs décisions aux critiques les plus violentes, car les intéressés croiront toujours voir à l'origine des dispositions qui ne leur conviendront pas l'influence de certains hommes politiques ou de certains partis.

Moins encore que les magistrats, les membres de ces assemblées ont la compétence technique qu'exige la définition des appellations d'origine. Les représentants des régions viticoles ne

sont dans leur sein qu'une minorité, car il n'y a guère que 37 départements où la culture de la vigne occupe une place importante. Les représentants des autres régions, malgré toute la bonne volonté dont ils pourront faire preuve, suivront en général les orateurs les plus brillants, les plus persuasifs ; or l'éloquence ne sera pas toujours au service des intérêts en jeu, c'est-à-dire du prestige des appellations d'origine. C'est un vote imprudent du Sénat qui est à l'origine des émeutes de Champagne en avril 1911 ; c'est à une méconnaissance profonde de la nature des appellations d'origine qu'il faut attribuer la suppression des mots « qualités substantielles » dans le texte qui devait devenir la loi de 1919 ; et si le statut de la Champagne a été établi de façon satisfaisante par les lois du 10 février 1911 et du 22 juillet 1927, c'est parce que les législateur n'a fait que sanctionner les vœux et l'accord des intéressés.

Enfin, pour qui connaît le mécanisme parlementaire, la réglementation des appellations d'origine par la voie législative ne pourrait être qu'une œuvre de longue haleine. La loi du 10 février 1911 a été attendue cinq ans par les viticulteurs marnais ; l'amendement de la loi de 1919 a été réalisé seulement en 1927, après avoir fait l'objet de nombreux vœux des syndicats intéressés.

Quant à la méthode administrative, elle a fait ses preuves dans plusieurs régions où elle a permis d'effectuer les premières délimitations à la satisfaction des intéressés. Mais les délimitations par cette voie ont eu, dans deux autres régions, le Bordelais et la Champagne, les plus graves conséquences, qui ont d'ailleurs motivé son abandon.

On ne peut nier que l'Administration, dans ses services de l'Agriculture, possède des techniciens éprouvés ayant une connaissance approfondie des conditions de production des vins fins dans les différentes régions : il semble donc qu'elle soit parfaitement qualifiée pour définir les appellations d'origine.

Malheureusement, elle subit parfois des influences politiques fâcheuses, qui enlèvent toute autorité à ses décisions. C'est à la suite d'une intervention de cette nature que le décret de 1908 a incorporé à la Champagne viticole un certain nombre de communes du Soissonnais, plus réputées pour leurs haricots que par la qualité de leurs vins.

Ajoutons à cela que l'Administration se livre bien souvent à une consultation excessive des intéressés, en sorte que ceux-ci se croient autorisés à discuter ses décisions, lorsqu'elles ne sanctionnent pas purement et simplement leurs suggestions.

Aucun des trois procédés jusqu'alors usités ne donnant pleine satisfaction, M. Capus, devenu sénateur de la Gironde, chercha le salut des appellations d'origine dans une direction toute nouvelle, par la voie corporative. Il déposa sur le bureau du Sénat le 22 mars 1935 un projet en ce sens.

Il s'agit d'instituer une discipline de la production des vins fins : qui donc est mieux placé que les intéressés eux-mêmes pour mener à bien cette tâche « éminemment corporative » ? Qui donc aura plus d'autorité que la profession organisée pour faire accepter des règles, parfois gênantes, mais nécessaires au maintien du renom des appellations d'origine ?

Dans toutes les régions de vins fins, il s'est constitué au lendemain de la loi de 1919 des syndicats pour la défense des appellations d'origine qui se sont groupés en Unions ou Fédérations. Ces organismes, constate M. Capus, sont en mesure d'accomplir, avec le concours et sous le contrôle de l'Administration, l'œuvre moralisatrice nécessaire :

Ils ont, parmi leurs membres, des techniciens aussi compétents que dévoués, habitués à la lutte contre les fraudes, connaissant aussi bien les questions techniques que les questions juridiques relatives aux appellations d'origine, inspirés d'un même désir de maintenir la qualité de leurs vins et de sauvegarder le prestige de leur appellation.

C'est leur groupement qui peut, avec le plus d'autorité et de compétence, déterminer, avec le concours des associations locales, des experts locaux, des fonctionnaires spécialisés, les conditions de production de chaque appellation.

Ces conditions pourront varier selon les régions, mais elles devront être inspirées par une doctrine unique : l'élimination des cépages communs et des mauvais terrains, l'établissement d'un degré minimum et d'un rendement maximum variable selon les appellations.

Un système de coopération des producteurs et de l'Administration à la défense des vins de qualité fonctionne en Italie depuis un décret du 7 mars 1924 ; il a été modifié et complété par deux lois des 11 janvier et 20 novembre 1930.

Dans ce pays, on s'est attaché à garantir d'abord, non pas une origine, mais un type de vin ; ce n'est qu'après avoir déterminé les conditions auxquelles doivent répondre les vins-types, que l'on s'est préoccupé de délimiter leurs zones de productions. Ces vins ont été classés en trois catégories : vins spéciaux, vins supérieurs, vins fins.

La protection des vins-types a été confiée à des consortiums, groupements de négociants et de producteurs, dotés de la personnalité civile et placés sous le contrôle de l'Administration.

Les consortiums ont des attributions assez étendues : ils

veillent à ce qu'il ne soit vendu sous le nom de vins-types que des produits satisfaisant à toutes les conditions requises par les règlements ; ils collaborent avec les organes gouvernementaux à l'application de la réglementation en vigueur et poursuivent, le cas échéant, les délinquants devant les tribunaux répressifs ; ils étudient les moyens d'améliorer la production des vins-types, notamment par une meilleure adaptation des cépages et le perfectionnement des méthodes de vinification ; ils contribuent en outre à la diffusion des vins-types, sur les marchés nationaux et étrangers.

Enfin, les producteurs et négociants groupés en consortiums bénéficient d'avantages fiscaux et de l'usage exclusif de marques collectives de garantie.

Il nous reste à voir maintenant comment le législateur français, s'inspirant du précédent italien, a organisé la protection de nos appellations d'origine.

SECTION III

Le décret-loi du 30 juillet 1935

Le Comité National des Appellations d'origine

Les appellations contrôlées

La proposition de loi déposée par M. Capus fut, à la demande de la section des Grands Crus, incorporée à un décret-loi du 30 juillet 1935, qui tend à l'assainissement du marché des vins : elle en constitue le chapitre III tout entier.

L'article 20 de ce décret institue un *Comité National des Appellations d'origine*, doté de la personnalité civile.

Le rôle essentiel de cet organisme consiste à définir les appellations d'origine régionales, sous-régionales et communales, qui ont fait l'objet d'une délimitation judiciaire passée en force de chose jugée, ainsi que celles qui, par leur qualité et leur notoriété, méritent une protection particulière : l'ensemble de ces appellations formera la catégorie des *appellations contrôlées* (art. 21).

Seuls les vins répondant à la définition établie par le Comité pourront être vendus sous le nom de l'appellation contrôlée : la mention « appellation contrôlée » accompagnant le nom du cru

ou de la région sera donc pour les acheteurs le moyen pratique de reconnaître les vins conformes au type dont l'appellation est l'emblème ; elle permettra de différencier les appellations recouvrant des produits de qualité de celles qui n'ont que la valeur de simples indications de provenance (1).

Les conditions de production auxquelles doivent satisfaire les appellations contrôlées sont relatives non seulement à l'aire de production et aux cépages, mais encore au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation. Pour les déterminer, le Comité National doit prendre l'avis des Syndicats intéressés (art. 21).

Il ne peut modifier les délimitations qui ont été réalisées en application de la loi de 1919 ; il a le droit de compléter, mais non de réviser, les conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention du produit qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire, conformément à la loi de 1927.

Les décisions du Comité sont sanctionnées par décrets signés par le Ministre de l'Agriculture.

L'article 22 prévoit, pour la circulation des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, des titres de mouvement de couleur verte mentionnant cette appellation. Une loi du 31 mars 1903 avait déjà créé des acquits de ce genre pour les alcools et eaux-de-vie naturels et nous nous souvenons que, dès 1905, les syndicats champenois avaient demandé leur application au contrôle du mouvement des vins de Champagne.

Le comité a d'autres attributions importantes, énumérées à l'article 23.

Il collabore avec les syndicats professionnels à la défense des appellations d'origine en France et à l'étranger ; à cet effet, il a la capacité d'ester en justice.

Il peut demander le commissionnement d'agents de la ré-

(1) Un décret du 4 janvier 1937 (*J. O.*, 8-1-37) a réglementé l'étiquetage des vins à appellations contrôlées de la façon suivante :

« ARTICLE PREMIER. — Les bouteilles contenant des vins destinés à être « vendus avec appellation d'origine devront porter le nom géographique « (X... ou Y...) constituant l'appellation et la mention « contrôlé » ou « appellation contrôlée », conformément au dispositif ci-après :

« Ou bien les mots « X... contrôlé » ou « X... appellation contrôlée » seront « inscrits en caractères rouges sur une étiquette de couleur verte ;

« Ou bien les mots « X... contrôlé » ou « X... appellation contrôlée » seront « inscrits en caractères rouges sur une bande de couleur verte transversale à « l'étiquette.

« A titre transitoire, pendant l'année qui suivra la publication du présent « décret, les mots « X... contrôlé » ou « X... appellation contrôlée » pourront « être inscrits en caractères de couleur verte sur l'étiquette, par dérogation aux « dispositions ci-dessus. »

pression des fraudes, en vue de contribuer, conformément à l'article 15 de la loi du 24 décembre 1934, à l'application des lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la sincérité des déclarations de récolte avec appellations. Ces agents contrôleront les cépages employés dans les régions bénéficiant d'une appellation contrôlée.

Le Comité national fournit des avis au gouvernement sur tout ce qui a trait au commerce international des vins à appellations d'origine, notamment à l'occasion de la préparation des traités de commerce. Dans ce cas, ainsi que pour toutes les questions relatives à la défense des appellations d'origine à l'étranger, il lui est adjoint cinq délégués du commerce d'exportation des vins et spiritueux, nommés par le Ministre de l'Agriculture, un représentant du Ministre du Commerce et un représentant du Ministre des Affaires Etrangères.

Enfin, le Comité National désigne des délégués au Comité National de Propagande, institué par le décret du 8 décembre 1931, en vue de collaborer avec lui à la propagande en faveur des vins à appellation d'origine.

L'article 22 du décret-loi a en outre prévu la création d'une taxe spéciale de 2 francs par hectolitre de vin ; cette taxe sera perçue au moment de la délivrance des titres de mouvement de couleur verte destinés à accompagner les vins à appellation contrôlée sortant de la propriété ou des magasins des vinificateurs. Les sommes ainsi perçues seront attribuées à raison d'un quart au Trésor, un quart au fonds de propagande créé par l'article 16 de la loi du 4 juillet 1931 et de la moitié de surplus au Comité National des appellations d'origine, qui l'emploiera à organiser la défense des appellations et la lutte contre la fraude.

Les dispositions de la loi de 1919, modifiée par celle de 1927, notamment ses articles 1^{er} à 13, 22 et 23, sont applicables aux appellations contrôlées. Il en résulte notamment que, pour pouvoir bénéficier d'une appellation contrôlée, les vignerons devront la revendiquer dans leurs déclarations de récolte.

SECTION IV

**Fonctionnement du Comité National
des Appellations d'origine**

Aux termes de l'article 2 de la proposition de loi de M. Capus, les membres du Comité National devaient être choisis par le Ministre de l'Agriculture sur des listes présentées par les Syndicats viticoles justifiant d'au moins dix ans d'existence et dont le but était la défense d'appellations d'origine ayant fait l'objet d'une délimitation judiciaire ou bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 ; de plus, moitié des délégués devait être attribuée à la Champagne et aux régions délimitées judiciairement, l'autre moitié appartenant aux appellations locales ou communales, à raison d'un délégué par département ; enfin, le Comité devait comprendre huit représentants du Ministre de l'Agriculture, un représentant du Ministre de la Justice et un représentant du Ministre des Finances.

Le décret-loi du 30 juillet 1935 a laissé le choix des membres du comité aux trois ministres qui viennent d'être nommés, sans leur imposer aucune règle de recrutement.

Un premier décret du 18 septembre 1935 a nommé vingt-quatre membres, dont trois sénateurs, trois députés, six fonctionnaires, huit représentants des syndicats viticoles, deux représentants du commerce et deux représentants du Comité National de propagande des vins ; deux autres décrets des 27 novembre et 20 décembre 1935 ont ajouté aux précédents quinze membres nouveaux, tous représentants de syndicats viticoles. Le Comité national des appellations d'origine se compose donc aujourd'hui de trente-neuf membres nommés pour trois ans, sous la présidence de M. Capus. La Champagne viticole s'y trouve représentée par M. Merlin, sénateur, MM. Poittevin et Doyard, président et secrétaire du Syndicat Général des vignerons ; d'autre part, M. Chappaz, directeur de la revue de l'Association Viticole Champenoise, « Le Vigneron Champenois », y siège également en qualité d'inspecteur général de la Viticulture, délégué par le Ministre de l'Agriculture.

Ajoutons qu'en raison du nombre élevé des membres du Comité National, il a été nécessaire de nommer dans son sein un

comité directeur de quatorze membres, chargé de préparer et d'étudier les questions à débattre en séance plénière ; ce fut l'œuvre du décret du 20 décembre 1935.

Le décret du 18 septembre 1935 a prévu, pour le seconder dans l'accomplissement de sa mission, la création de comités d'experts régionaux dont les membres sont nommés pour deux ans, aux termes d'un arrêté ministériel du 20 décembre 1935. Ces comités devaient se composer uniquement de délégués désignés par les syndicats et associations viticoles ayant plus de dix ans d'existence ; mais, depuis un décret du 27 novembre 1935, le Ministre de l'Agriculture peut lui-même choisir, parmi les personnes dont le concours lui paraît utile, des experts qui collaborent avec les précédents.

Les comités régionaux, sur convocation du président du Comité National, participent avec voix consultatives aux travaux de ce dernier, lorsqu'il s'agit des appellations pour la défense desquels ils ont été constitués. Ils peuvent également se réunir régionalement, sur convocation de leur président, pour étudier les questions soumises aux délibérations du Comité National, afin de présenter à celui-ci les avis et les vœux qu'ils jugent utiles.

Le Comité de la Champagne viticole, institué par l'arrêté du 20 décembre 1935 comprend vingt-sept membres, parmi lesquels on compte quatorze négociants, sept viticulteurs, trois représentants des chambres de commerce de Reims, de l'Aisne et de l'Aube et trois représentants des chambres d'agriculture des mêmes région et départements.

Ainsi, l'on peut dire que c'est véritablement la profession qui s'organise elle-même, si l'on considère la prépondérance de l'élément professionnel au sein du Comité National et si l'on songe, d'autre part, au rôle capital des comités d'experts, qui préparent le travail du Comité National en lui fournissant les éléments de ses décisions. Il est normal que l'administration collabore à cette œuvre pour de multiples raisons : à côté des intérêts professionnels, elle représente l'intérêt général ; elle assure, grâce à ses techniciens des services agricoles, l'unité de réglementation des diverses appellations d'origine ; apportant un concours des plus importants à la répression des fraudes, il est logique qu'elle collabore à l'organisation préventive ; enfin, elle peut jouer le rôle d'arbitre, au cas où des oppositions violentes se manifesteraient entre membres du Comité.

Un certain nombre de régions, sous-régions et crus ont demandé au Comité la définition de leurs appellations ; mais,

faute de ressources, cet organisme n'a pu entreprendre ses travaux qu'en février 1936. Ses premières décisions ont fait l'objet de décrets du 15 mai 1936 ; elles concernent les appellations « Arbois », « Tavel », « Cognac », « Cassis », « Monbazillac » et « Châteauneuf-du-Pape ». Depuis, la plupart des grandes appellations d'origine françaises ont été réglementées de façon précise suivant le même procédé.

Dans de nombreux cas, l'aire de production a été délimitée au moyen des données cadastrales et son périmètre reporté sur le plan des communes intéressées.

Les cépages admis sont toujours indiqués avec soin par les décrets. Parfois, il est fait une distinction entre les cépages principaux et les cépages accessoires, ces derniers n'étant tolérés que dans une proportion déterminée : tel est le cas des plants de carignans dans le district de Tavel et des plants de terrets et d'aramons (1) pour le cru de Cassis, qui ne peuvent entrer que dans une proportion de dix pour cent dans la composition des vins ayant droit à ces appellations contrôlées.

Le rendement maximum à l'hectare a généralement été fixé entre trente et quarante hectolitres ; en ce qui concerne l'appellation Château-Châlons, il n'est même que de vingt hectolitres. On ne verra donc plus, dans les grands crus, des vignes produire cent hectolitres à l'hectare et même davantage, comme le cas s'est présenté trop fréquemment dans ces dernières années. Cependant, le Comité National a prévu que, dans certaines années, qualité et quantité pourraient coexister ; il serait alors injuste de priver du droit à l'appellation des vins excellents pour cette seule raison que le rendement maximum a été dépassé ; aussi le Comité National s'est réservé le droit d'élever ce plafond sur la demande des syndicats intéressés ou de commissions professionnelles locales dont il a pris soin de fixer la composition pour chaque appellation.

Enfin, les modes de culture et de vinification sont également réglementés avec plus ou moins de précision suivant les crus et régions. Les décrets indiquent les systèmes de tailles qui doivent être employés ou impartissent des délais aux syndicats et aux commissions locales en vue de la réglementation de celles-ci. Ils imposent parfois des conditions de vinification très sévères : ainsi, les vins jaunes d'Arbois et de Château-Châlons n'ont droit à ces appellations que s'ils résultent d'une ferment-

(1) Le décret du 15 mai 1936 (*J. O.*, 17-5-36) contient en outre la disposition suivante : Dans un délai de six ans, c'est-à-dire avant le 15 mai 1942, l'aramon devra avoir été supprimé de l'encépagement et la proportion de terret ramenée à 5 %.

tation lente suivie d'un vieillissement en fût d'une durée minimum de six années.

Il faut espérer que cet essai de discipline corporative sera couronné de succès. La tâche du Comité National des Appellations d'origine ne fait que commencer et il faut attendre les résultats de la réglementation entreprise pour porter un jugement sur l'ensemble de l'œuvre.

Mais nous devons signaler que, dès maintenant, l'article 21 du décret loi du 30 juillet 1935 donne lieu à une sérieuse difficulté d'interprétation. Son premier alinéa est ainsi conçu : il est institué une catégorie d'appellations d'origine dites « contrôlées ». Certains viticulteurs en ont conclu que, dans une même région, à coté de l'appellation nouvelle, contrôlée, pouvait subsister l'appellation ancienne, non contrôlée. M. Capus et la grande majorité des membres du Comité National, les représentants de la Champagne notamment, ont repoussé cette interprétation et adopté la thèse de l'appellation unique : là où l'appellation est contrôlée, l'ancienne appellation doit disparaître. C'est la seule interprétation conforme à l'esprit du décret-loi, dont le but n'a manifestement pas été d'augmenter le nombre des appellations existantes, mais seulement de différencier celles qui sont dignes de protection de celles qui ne valent que comme indications de provenance. Admettre la thèse de la dualité d'appellations, ce serait accroître la confusion que le décret loi a voulu faire disparaître. Le Comité National a manifesté l'intention de recourir à l'arbitrage des tribunaux. Notons que la question ne présente qu'un intérêt très restreint pour la Champagne, car nous verrons au prochain chapitre qu'entre l'appellation ancienne, régie par les lois de 1919 et 1927 et le décret-loi du 28 septembre 1935, et l'appellation nouvelle, contrôlée, définie par un décret du 29 juin 1936, la différence n'est pas sensible.

D'autre part, le Comité National saura éviter, nous le souhaitons, un écueil qui rendrait vain le décret-loi du 30 juillet 1935 : il consisterait à accorder trop largement l'appellation contrôlée à des régions ou des crus qui ne méritent pas d'être signalés d'une façon particulière à l'attention des consommateurs. Au scandale des appellations d'origine ne doit pas succéder un scandale des appellations contrôlées.

Enfin, le Comité ne fera vraiment œuvre utile qu'autant que ses décisions seront appliquées rigoureusement. Les fonds provenant de la taxe instituée par l'article 22 du décret-loi devront être employés à l'organisation et à l'entretien d'un contrôle sé-

vère de la production dans les crus et régions protégés : il faudra que des inspecteurs suffisamment nombreux et d'une compétence éprouvée veillent à ce que les conditions imposées soient partout respectées et que l'application des sanctions prévues par les lois du 1^{er} août 1905 (art. 1, 2 et 13) et du 6 mai 1919 (art. 8) et par le décret du 19 août 1921 (article 13) soit faite sans faiblesse aux délinquants.

A cette condition seulement, nos grandes appellations retrouveront leur prestige et les pouvoirs publics français seront alors en droit de demander pour elles la protection du législateur étranger ainsi que l'octroi de tarifs douaniers plus avantageux.

CHAPITRE III

L'APPELLATION CONTRÔLÉE « CHAMPAGNE »

L'appellation « Champagne » a été probablement la première appellation contrôlée. L'authenticité des vins vendus sous ce nom est en effet assurée depuis plus de vingt-cinq ans par les dispositions sévères de la loi du 10 février 1911, reproduites dans la loi du 6 mai 1919. Quant à la garantie de qualité, elle existe depuis la loi du 22 juillet 1927, dont l'article 5 a fixé lui-même les principales conditions auxquelles doivent satisfaire les vins de Champagne pour conserver leurs caractères traditionnels. Il y a lieu de remarquer qu'une telle sollicitude du législateur est spéciale à la Champagne ; en effet, pour la détermination des conditions de production des vins portant d'autres noms d'origine, il s'est borné à poser des principes et a laissé aux tribunaux le soin d'en faire l'application.

Aussi s'explique-t-on que la proposition de loi de M. Capus, tendant à instituer une discipline corporative de la production des vins fins, contienne la disposition suivante : « Aucune réglementation ne sera édictée pour l'appellation « Champagne », dont le statut a été établi par la loi ».

Mais les Champenois ne l'entendaient pas ainsi. Estimant que le statut des vins de Champagne, tel qu'il avait été établi par les lois de 1911 et 1927, était insuffisant, leurs représentants à la commission interministérielle de la viticulture demandèrent et obtinrent que la phrase ci-dessus fût remplacée par la suivante qui figure à l'article 21 (5^e alinéa) du décret-loi du 30 juillet 1935 : « Une réglementation spéciale pourra être édictée pour l'appellation « Champagne » afin de compléter ou de modifier le statut établi par la loi ».

C'est en vertu de cette disposition qu'une discipline rigoureuse de la production des vins de Champagne a pu être organisée, de façon complète et souple à la fois, par un décret-loi du 28 septembre 1935 ; ce décret-loi, d'ailleurs, n'a fait que donner

force exécutoire à un projet élaboré par les représentants des intéressés eux-mêmes, réunis en une Commission dite de propagande et de défense du vin de Champagne. Depuis, l'appellation « Champagne » a été soumise au régime des appellations contrôlées par décret du 29 juin 1936.

C'est l'étude de cette réglementation, de son origine, de ses modalités et de ses premiers résultats que nous allons présenter dans ce dernier chapitre.

SECTION I

La Commission de propagande et de défense du Vin de Champagne et la politique de la qualité

Lorsqu'en 1930 la crise viticole se manifesta en Champagne, des esprits clairvoyants comprirent que le salut ne pouvait résulter que d'une action commune de tous les intéressés, propriétaires et négociants. L'étude étant le préliminaire de l'action, ils suggérèrent au préfet de la Marne, M. Magny, de provoquer un rapprochement des représentants des groupes touchés par le malaise économique en vue de l'examen, en collaboration avec l'administration et les organismes de crédit agricole, des différents problèmes à résoudre.

C'est pour répondre à cette suggestion que fut constituée la Commission de propagande et de défense du vin de Champagne, comprenant les parlementaires de la Champagne viticole, les conseillers généraux et les conseillers d'arrondissement des cantons viticoles, les maires des principales communes du vignoble, les bureaux et les délégués des syndicats de négociants et de vignerons, un représentant de la corporation des tonneliers d'Épernay, un représentant de la corporation des tonneliers et cavistes de Reims, des membres des Caisses Régionales de Crédit agricole de Reims et de Châlons-sur-Marne, de la Chambre d'Agriculture de la Marne et de l'Office agricole enfin.

Dès sa première séance le 16 mai 1931, cette Commission se divisa en trois sous-commissions : à la première échet l'examen des mesures de nature à intensifier les exportations ; à la seconde, la question de la propagande et des mesures générales susceptibles de remédier à la crise ; à la troisième enfin, l'étude des dispositions à prendre dans le cadre local en vue d'assurer l'écoulement de la récolte pendante.

Sans entrer dans le détail de l'œuvre accomplie par la Commission, nous pouvons cependant rappeler que c'est à l'issue de ses travaux et comme conclusion de ceux-ci qu'ont été déposées les propositions de lois relatives à la suppression de la fabrication des vins mousseux ordinaires en Champagne, suppression consacrée par la loi du 22 mars 1934, à l'interdiction de la vente avec appellation « Champagne » des vins de rebêche, lies et marcs de dégorgement ; signalons encore à son actif la création d'un Comité permanent de propagande, le rétablissement de la foire aux vins d'Epernay, d'utiles interventions auprès du Gouvernement français en vue d'une répression plus énergique des fraudes commises chez les détaillants et d'une défense plus efficace de nos produits d'origine à l'occasion de la négociation des traités de commerce ; l'obtention de la caution du département de la Marne pour les prêts consentis aux vignerons par la Caisse de Crédit agricole de Reims en vue de l'achat du matériel vinaire indispensable au logement de la récolte invendue ; des essais moins heureux de fixation d'un prix minimum du raisin.

Puis, la Commission ne manifesta guère plus son activité que par son Comité de propagande ; elle devait sortir de son sommeil en 1935 seulement, à la veille de la période des vendanges.

La récolte de 1934 avait produit en Champagne plus de 760.000 hectolitres de vin et l'on pouvait prévoir que celle de 1935 ne lui serait pas sensiblement inférieure — en fait elle a dépassé 700.000 hectolitres — ; c'était donc, en deux ans, près de 1.500.000 hectolitres de vin qui se trouveraient offerts sur le marché, c'est-à-dire de quoi suffire aux besoins du commerce pendant cinq années au moins. Déjà, en 1934, nombreux étaient les propriétaires qui avaient dû céder leur vin à moins de 200 francs la pièce et ces prix de famine n'avaient pas empêché qu'une partie de la récolte restât invendue. Depuis, la situation économique ne s'était pas sensiblement modifiée : le marché international demeurerait fermé aux vins de Champagne, en raison de la crise qui sévissait un peu partout, en raison surtout de la rigueur excessive des tarifs douaniers et des taxes intérieures à l'étranger ; quant au marché intérieur, il semblait que la limite de sa capacité d'absorption fût atteinte. Dans ces conditions, une récolte abondante ne pouvait que provoquer un désastre, un avilissement sans précédent du cours des vins de Champagne ; il fallait donc éviter qu'elle vînt en totalité accroître le stock « Champagne » existant.

Aussi le moment parut-il opportun d'imposer une réglemen-

tation de la production : seuls auraient droit à l'appellation « Champagne » les vins obtenus conformément aux usages locaux, loyaux et constants. Le courant en faveur d'une politique de la qualité dans les régions à appellations d'origine venait d'aboutir à la création du Comité National des appellations d'origine, qui semblait qualifié pour édicter la réglementation nécessaire ; mais cet organisme n'était pas en mesure de fonctionner avant plusieurs mois et la question champenoise exigeait une solution immédiate.

C'est alors que M. Doyard élaborait un projet qui fut adopté par la Commission de propagande et de défense du vin de Champagne, réunie à Châlons le 7 septembre 1935, et devint, après quelques transformations, le décret-loi du 28 septembre 1935.

Il nous a paru utile de reproduire deux des plus importants passages du rapport présenté par l'auteur de ce projet à la Commission de Châlons, car ils mettent en lumière, autant que les rapports de M. Capus cités aux précédents chapitres, la nécessité d'une discipline de la production et la nécessité de recourir à la profession elle-même pour organiser cette discipline :

Le projet que nous avons l'honneur de vous présenter s'inspire de l'idée générale suivante : le Champagne doit rester un vin de qualité.

L'acheteur de Champagne, quelle que soit sa capacité d'achat, doit trouver dans la bouteille que nous lui présentons un minimum de qualités. Il est du devoir impérieux, aussi bien du vigneron producteur que du négociant manipulant, de faire tout ce qui dépend d'eux pour contribuer à l'obtention de cette qualité minimum.

C'est parce que quelques vignerons et quelques négociants ont semblé perdre de vue cette recherche de la qualité, c'est parce qu'ils ne paraissent pas comprendre le tort qu'ils font à notre Champagne viticole, puisque, délibérément, ils persistent dans les errements si dommageables pour tous, qu'il a semblé nécessaire à votre sous-commission d'entreprendre la réglementation de notre corporation. Son souci constant fut de ne rien proposer pouvant entraver ni le vigneron ni le négociant consciencieux, mais simplement de rappeler à ceux qui semblent l'avoir oublié que la culture de la vigne en Champagne, comme le travail de notre vin, étaient et doivent rester soumis à des usages locaux, loyaux et constants.

Nous n'avons pas eu l'idée mesquine de brimer qui que ce soit, mais simplement de fixer quelques-uns de ces usages locaux, loyaux et constants que ni la loi, ni la jurisprudence n'ont encore déterminés jusqu'à maintenant et au sujet desquels toute la corporation est d'accord. Nous sommes d'autant mieux placés pour ce faire que ce sont les intéressés eux-mêmes qui les ont déterminés. Nous montrons par là que nous entendons faire la police de notre corporation. Nous n'excluons personne, nous ne fermons la porte de notre monde champenois à qui que ce soit, mais nous entendons demander et même exiger de ceux qui

veulent faire partie de notre famille champenoise de se plier aux usages et coutumes qui ont contribué à la qualité de notre Champagne.....

Rien dans notre projet qui soit une demande à l'Etat d'instituer en Champagne une économie dirigée.

Au contraire, votre Commission a recherché l'accord des membres de notre corporation pour instituer une discipline de cette même corporation. C'est la famille champenoise qui fait revivre des usages locaux, loyaux et constants, qui furent la règle de la corporation champenoise il y a peu de temps encore, et, si nous demandons à une loi de sanctionner notre discipline, c'est uniquement parce que certains membres de notre corporation (qu'ils appartiennent au monde des négociants ou au monde des récoltants) ont une conception fausse et dangereuse du mot liberté.

Nous désirons notre Champagne viticole elle-même maîtresse de ses destins en vertu du vieil adage : aide-toi, le ciel t'aidera.

Nous n'attendons pas notre salut de concours extérieurs qui seront toujours éminemment précaires en admettant qu'on nous les accorde.

Nous ne cherchons le salut de la Champagne viticole que dans la corporation organisée, mais aussi disciplinée.

Voyons maintenant comment cette corporation a été organisée et la discipline qu'elle s'est imposée.

SECTION II

Le décret-loi du 28 septembre 1935

Le décret-loi du 28 septembre 1935 tend à un double but : d'une part, il complète la réglementation de la production du vin de Champagne ; d'autre part, il crée une Commission régionale chargée d'adapter ce statut aux circonstances et, au besoin, de le compléter.

§ 1

LES NOUVEAUX FACTEURS DE QUALITÉ

Aux termes de la loi de 1927, tout vin portant l'appellation « Champagne » doit satisfaire à des conditions d'encépagement, d'aire de production et de fermentation naturelle en bouteille. A ces trois facteurs essentiels de la qualité, le décret-loi du 28 septembre 1935 en ajoute un certain nombre d'autres qui intéressent, soit le viticulteur, soit le négociant, soit l'un et l'autre à

la fois ; ils concernent la culture de la vigne, le pressurage, la vinification et les conditions de vente du vin ou du raisin par les récoltants.

1° La culture de la vigne : le rendement à l'hectare ; le titre alcoolique ; l'incision annulaire.

« L'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins obtenus dans la limite de 50 hectolitres à l'hectare, avec des raisins donnant un moût présentant un degré alcoolique conforme aux déterminations de la commission instituée par l'article 3 du présent décret, provenant en outre de vignes en production (comptées à partir de la troisième feuille), n'ayant pas subi, même partiellement, l'incision annulaire ou autres procédés similaires », telles sont les dispositions de l'article premier (2° alinéa) du décret-loi du 28 septembre 1935, complétant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919.

On peut s'étonner que le décret-loi n'ait pas déterminé les modes de culture et de taille. Il y a à cela une raison pratique : c'est l'impossibilité de fait, non pas de réglementer ces conditions de production, mais d'assurer l'application de la réglementation qui pourrait être établie en l'absence d'un personnel de contrôle nombreux et expérimenté. D'ailleurs, il existe un moyen beaucoup plus simple d'atteindre ceux qui se livrent à des pratiques culturelles inadmissibles, c'est de réglementer le rendement à l'hectare et le rendement alcoolique : en fixant un maximum au premier et un minimum au second, on décourage l'emploi des méthodes qui sacrifient la qualité à la quantité.

En ce qui concerne la limitation du rendement à l'hectare, deux solutions se présentaient : la première, plus logique, consistait à refuser l'appellation à tous les vins obtenus à raison d'un rendement supérieur au maximum fixé ; la seconde, moins sévère, se bornait à ne priver de ce bénéfice que la quantité de vin obtenue en sus du rendement limite. C'est à cette seconde solution que s'est arrêtée la Commission de Châlons qui a fixé à cinquante hectolitres à l'hectare le rendement maximum.

Cette limite peut paraître élevée, si on la rapproche, d'une part, des rendements maxima fixés par le Comité national des appellations d'origine contrôlées pour les autres appellations (1) et, d'autre part, des moyens et plus forts rendements constatés en Champagne au cours des trente-cinq dernières années.

Les rendements moyens en Champagne ont été les suivants :

(1) V. *supra*, p. 254.

de 1900 à 1909, 29 hectolitres ; de 1920 à 1929, 30 hectolitres ; de 1930 à 1935, 40 hectolitres. De 1900 à 1935, le rendement de 50 hectolitres à l'hectare a été dépassé seulement cinq fois : en 1904, avec 52 hectolitres ; en 1922 avec 62 hectolitres ; en 1929 avec 64 hectolitres ; en 1934 avec 64,5 hectolitres et en 1935 avec 57 hectolitres (2).

On a beaucoup critiqué, même en Champagne, le mode de limitation adopté ; on a fait remarquer notamment que le cinquante et unième hectolitre et les suivants seraient de même valeur et qualité que les cinquante premiers et que, dès lors, il n'y avait aucune raison d'octroyer l'appellation « Champagne » à ceux-ci et de la refuser à ceux-là. L'observation est juste dans une certaine mesure : nous avons dit que la seule solution logique consistait à refuser l'acquit « Champagne » à la totalité des vins provenant de vignes ayant produit plus de cinquante hectolitres à l'hectare ; mais il eût été fort difficile d'imposer une telle mesure aux vignerons, déjà fort éprouvés par la crise, et il a semblé à la Commission de propagande et de défense du vin de Champagne que le but poursuivi, qui est de détourner les producteurs des méthodes culturales contraires aux usages loyaux, serait insuffisamment atteint, si on leur enlevait la possibilité d'écouler sous le nom de « Champagne » les vins obtenus au-delà d'un rendement raisonnable.

L'article premier du décret-loi précise en outre que l'acheteur de bonne foi ne pourra être inquiété, au cas où un récoltant, lors de ses livraisons, aurait dépassé le chiffre de 50 hectolitres à l'hectare. En dehors des sanctions prévues, qui sont applicables au récoltant, l'acheteur devra simplement restituer au vendeur et aux frais de celui-ci une quantité équivalente à l'excédent indûment livré, lequel excédent perdra, de ce fait, le droit à toute appellation d'origine, c'est-à-dire non seulement à l'appellation « Champagne », mais encore à la dénomination « Vin originaire de la Champagne Viticole ».

Le contrôle du rendement à l'hectare est facile, grâce aux

(1) L'élévation du rendement moyen dans la période 1930-1935 est due, bien plus encore qu'aux méthodes culturales, restées sensiblement les mêmes que dans la décade précédente, aux deux facteurs suivants : des circonstances météorologiques exceptionnelles et l'âge moyen du vignoble champenois presque entièrement reconstitué au lendemain de la guerre et parvenu en 1930 à sa vigueur maximum. Il ne faudrait d'ailleurs pas attacher une trop grande importance à la comparaison des rendements obtenus dans les périodes envisagées : en effet, de 1900 à 1909, il s'agit de la production d'un vignoble miné par le phylloxéra et constitué encore en majeure partie de vieux plants français (vigne en foule) ; les chiffres de la période d'après guerre concernent au contraire un vignoble en général sain, où les plants greffés (vigne en ligne) ont progressivement remplacé les anciens plants.

déclarations de récolte, qui indiquent non seulement les quantités de raisin récoltées, mais encore les surfaces de vignes en production : les receveurs buralistes ne doivent délivrer d'acquits « Champagne » que dans la mesure où le rendement maximum n'a pas été dépassé. Quant au vin obtenu au delà de ce maximum, il ne peut circuler que comme « Vin originaire de la Champagne viticole » (art. 2, 3^e alinéa du décret-loi, complétant l'article 20 de la loi du 6 mai 1919) ; il est admis dans les locaux réservés aux vins de Champagne, mais bien entendu, ne peut entrer dans la composition des cuvées de Champagne.

L'examen du relevé des déclarations de récolte pour l'année 1935 a mis en évidence la nécessité d'exercer un contrôle minutieux de celles-ci. En effet, pour échapper aux rigueurs de la règle du rendement limite, certains vigneron ont majoré quelque peu la surface de leurs vignes en production, ce qui a eu pour effet de réduire le rendement à l'hectare. Alors que la culture de la vigne a été plutôt en régression sur l'année précédente, les déclarations de récolte faites en 1935 par les viticulteurs du département de la Marne révèlent un accroissement du vignoble en production de l'ordre de cinq cents hectares. De telles pratiques tombent sous le coup de l'article 22 de la loi du 6 mai 1919, applicable en effet aux infractions aux dispositions de l'article 17 de la même loi.

Le titre alcoolique n'est pas, en Champagne tout au moins, le facteur prédominant de la qualité du vin : la finesse, la couleur, le bouquet sont des éléments plus importants. Néanmoins, il existe un certain degré, variable quelque peu d'une année à l'autre, au-dessous duquel un vin doit être considéré comme indigne de l'appellation. De plus, en exigeant du vin de Champagne une teneur alcoolique minima, on agit indirectement, mais de façon très efficace pourtant, sur les méthodes de culture, sur les systèmes de taille particulièrement, car les vignes dont le rendement est forcé, soit par abus de fumure ou d'engrais, soit par des tailles exagérément longues, fournissent généralement un raisin pauvre en sucre, dont la maturation s'effectue difficilement, et, par suite, un vin faible en alcool. Aux termes de l'article premier du décret-loi, c'est une commission champenoise, dont nous parlerons plus loin, qui fixe chaque année, avant les vendanges, le titre alcoolique minimum que les vins prétendant à l'appellation « Champagne » doivent posséder naturellement, avant tout enrichissement ; l'article 3 du même décret a prévu que plusieurs minima pourraient être établis par catégories de vins.

En 1936, comme en 1935, il a été établi un minimum unique, qui a été arrêté à huit degrés. La teneur alcoolique en puissance dans les moûts est déterminée à l'aide du mustimètre Dujardin-Salleron.

Le titre de huit degrés paraîtra sans doute peu élevé à ceux qui ignorent les conditions spéciales de la production en Champagne. N'oublions pas que le degré n'est qu'un facteur secondaire de la qualité, que certains grands crus ont une teneur alcoolique inférieure à celle de crus de la vallée de la Marne et que la cuvée, dans un même marc, est moins riche en alcool que la taille (1), bien que de valeur supérieure ; ne perdons pas de vue non plus que la Champagne se trouve à la limite septentrionale de la culture de la vigne. Le négociant a d'ailleurs la faculté de relever le titre alcoolique du vin, soit par addition d'alcool (vinage), soit par incorporation de liqueur sucrée au moût en fermentation (chaptalisation) (2). Ajoutons enfin que la fermentation en bouteilles élève la teneur alcoolique du vin de un degré et demi environ.

Il appartient aux inspecteurs et agents de service de la répression des fraudes, ainsi qu'aux fonctionnaires des contributions indirectes, de veiller à ce que les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation « Champagne » satisfassent à la condition de degré minimum (art. 1^{er}, dernier alinéa). Ils peuvent faire toutes les constatations et prélèvements nécessaires à cet effet, soit au moment du pressurage, soit dans les caves et celliers des négociants et même des récoltants (art. 15 de la loi du 24 décembre 1934).

Bien qu'elle n'ait pas jugé utile de réglementer la taille, la Commission de Propagande et de Défense des vins de Champagne a tenu cependant à condamner formellement une pratique, jusqu'à présent assez peu répandue heureusement, qui force le rendement et donne des vins anormaux, pauvres en alcool et en bouquet : l'incision annulaire. Ce procédé consiste à em-

(1) V. supra, p. 97.

(2) Chaptalisation : Aux termes de la loi du 4 août 1929, la quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à 9 kilogr. par 3 hectolitres de vendanges et à 200 kilogs par hectare de vigne en production. Ainsi, la quantité de sucre qu'il est permis d'ajouter est en relation inverse avec le rendement à l'hectare.

En Champagne où l'on compte 150 kgs de vendanges pour 1 hectolitre de vin, le maximum de 9 kilogs est donc réduit lorsque le rendement dépasse 45 hectolitres à l'hectare ; mais aux termes d'un accord intervenu entre l'Administration des Contributions indirectes et les Syndicats intéressés, le maximum est déterminé chaque année d'après le rendement moyen des trois années précédentes.

pêcher la sève, qui monte du sol vers les feuilles et les grappes, de redescendre vers les racines. L'opération est possible, car les canaux où circule la sève descendante sont situés sur le pourtour de la tige : il suffit dès lors de les sectionner en incisant légèrement le sarment quelque temps avant la maturité. La sève ainsi arrêtée congestionne le raisin et le fait murir plus vite, mais ne l'enrichit en aucune façon.

Nous avons vu au chapitre précédent que les décrets de reconnaissance des appellations contrôlées contiennent tous des dispositions relatives aux systèmes de taille de la vigne ; l'appellation « Champagne », élevée au rang des appellations contrôlées par un décret du 29 juin 1936, n'échappera bientôt plus à la règle générale. La Commission de propagande et de défense de Châlons avait estimé qu'une telle réglementation n'aurait aucune utilité pratique, tant qu'il n'existerait pas un service de surveillance en mesure de contrôler son application. Le Comité National des appellations d'origine n'a pas été retenu par cette considération, car il a pensé que les ressources provenant de la taxe perçue sur les vins déclarés avec appellation contrôlée lui permettraient d'organiser la surveillance nécessaire. Aussi, le décret précité a-t-il mis en demeure la Commission spéciale de la Champagne, instituée par le décret du 28 septembre 1935, de présenter au Comité National, dans le délai d'un an, un projet de réglementation de la taille des vignes produisant le vin à appellation contrôlée « Champagne ».

Ce projet est en cours d'élaboration.

2° *Le rendement au pressurage.*

Il est manifeste qu'un pressurage excessif nuit à la bonne qualité du vin, car il introduit dans le moût des éléments étrangers au jus de raisin proprement dit, qui lui donnent un goût amer, un « goût de grappe ». Une pression trop forte ou trop prolongée présente encore un autre inconvénient, lorsqu'il s'agit d'obtenir un vin blanc avec du raisin noir : elle froisse la peau du raisin, où sont contenus les principes colorants, et teinte son jus de rouge.

Des usages fort anciens se sont établis en Champagne, où il est admis que 4.000 kilogrammes de raisin, la charge habituelle d'un pressoir, fournissent 10 pièces de 205 litres chacune de vin de *cuvée*, trois pièces de vin de *taille*, soit ensemble 13 pièces de vin dignes d'entrer dans la composition d'une bouteille de champagne, et une quantité variable, environ une pièce

de vin de *rebêche*, beaucoup plus coloré et présentant un goût de grappe prononcé.

Autrefois, les rebèches étaient livrées aux négociants avec les autres produits du pressurage, car les achats se faisaient au poids du raisin et non à la pièce de vin. En 1911, à la suite d'une période particulièrement difficile pour les vignerons, ceux-ci obtinrent de les conserver gratuitement pour leur consommation personnelle. Mais, au lendemain de la guerre, les besoins du commerce étant devenus très importants, les prix des vins s'élevèrent considérablement ; les rebèches circulant avec acquit « Champagne » et bénéficiant de cette appellation, les négociants, à la recherche de vins à bon marché, sollicitèrent les vignerons de les leur céder et un grand nombre de ceux-ci y consentit volontiers.

Ces pratiques déloyales ne pouvaient que nuire à la bonne renommée des vins de Champagne ; il était nécessaire que l'on revint aux usages anciens. La Commission de propagande et de défense du vin de Champagne, dès sa création en 1931, fut saisie par les représentants du Syndicat Général des Vignerons d'une demande de limitation du rendement au pressurage : l'appellation « Champagne » ne pourrait être accordée que dans la limite de 100 litres de vin par 150 kilogr. de vendanges. Le service de la répression des fraudes, consulté à ce sujet et estimant que, dans l'esprit des lois de 1919 et 1927, pour avoir droit à une appellation, un vin devait être obtenu dans les conditions consacrées par les usages locaux, loyaux et constants, déclara que l'appellation « Champagne » ne pouvait être accordée qu'à concurrence de treize pièces de vin par marc de 4.000 kilogr., soit d'un hectolitre par 150 kilogr. de raisin. L'Administration des contributions indirectes, forte de cette interprétation, consentit à ne délivrer d'acquit « Champagne » que dans les limites ci-dessus.

Cependant, comme cette solution était essentiellement précaire, à la merci en quelque sorte du service de la répression des fraudes, les députés de la Champagne viticole déposèrent une proposition de loi tendant à la sanctionner de façon définitive. Cette proposition, votée par la Chambre et pendante devant le Sénat, fut incorporée par M. Doyard dans son projet de statut de la Champagne ; elle est devenue le quatrième alinéa de l'article premier du décret-loi du 28 septembre 1935 et complète comme suit l'article 17 de la loi du 6 mai 1919 :

La déclaration de récolte doit indiquer le poids des vendanges et l'appellation d'origine « Champagne » ne peut être appliquée à une quantité de vin supérieure à un hectolitre par 150 kilogrammes de vendanges.

Grâce à la déclaration du poids des vendanges mis en œuvre, le receveur ruraliste est en mesure d'assurer l'application de ce texte.

Le vin obtenu en sus du maximum fixé ne peut circuler qu'accompagné d'acquets ordinaires et n'a droit à aucune appellation.

Mais comme il sera toujours possible pour le propriétaire qui n'aura pas vendu sa récolte au moment des vendanges de mélanger la rebêche avec la cuvée ou les tailles et d'imputer sa consommation personnelle sur la première, alors qu'en réalité il l'aura prélevée sur le vin ayant droit à l'appellation, le contrôle des agents de la régie et de la répression des fraudes ne devra pas manquer de s'exercer dans les celliers des récoltants.

3° La vinification : l'année de bouteille ; le déclassement forfaitaire des lies et marcs de dégorgement.

La vinification revêt une importance exceptionnelle en Champagne, car elle comporte essentiellement, non pas une, mais deux fermentations successives : la première, spontanée, en tonneau, transforme le moût en vin ; la seconde, provoquée, en bouteille, produit l'effervescence. Si la première obéit à des lois qui sont sensiblement les mêmes pour tous les vins, quelle que soit leur provenance, la seconde, spéciale aux vins mousseux, a des règles particulières et oblige à de nombreuses manipulations.

Ici encore, il existe des usages qui sont aussi anciens que le vin de Champagne lui-même.

C'est ainsi que pour obtenir un vin mousseux de bonne qualité, vraiment complet, il est de tradition constante de mélanger dans des proportions variables les vins de crus différents, contrairement à ce qui a lieu en Bourgogne ou dans le Bordelais, où un tel mélange perdrait toute la renommée attachée aux vins qui le composent.

De même, il est reconnu depuis fort longtemps que la fermentation en bouteille s'opère beaucoup plus lentement que la fermentation en tonneau, du fait qu'elle se produit en vase clos, sous pression et en présence de l'alcool du vin. Si nous nous reportons au Manuel Général des Vins (Tome II, sixième édition), de M. Edouard Robinet, nous apprenons qu'un vin tiré au cellier en avril, c'est-à-dire dans les conditions les plus favorables à une fermentation rapide, quoique normale, peut

être mis sur pointe en vue du remuage (1) au mois de novembre suivant (p. 268) et que cette dernière opération exige un mois ou six semaines (p. 297). Nous pourrions en conclure qu'un vin de Champagne ne devrait être livré à la consommation qu'environ neuf mois après sa mise en bouteille ; mais le même auteur déclare (p. 295) : « On peut mettre un vin sur pointe, dès qu'il a fini de fermenter ; mais alors on a un vin trop jeune ; il est bon, surtout pour les bonnes cuvées, d'attendre au moins un an ou deux et même quelquefois plus, avant de lui faire subir ce nouveau travail, un des derniers qui précède sa livraison à la consommation ». En fait, toute maison soucieuse de ne livrer à sa clientèle que des produits de qualité irréprochable laisse vieillir ses vins en bouteilles plusieurs années avant de les mettre en vente.

Dans les années d'après guerre et plus particulièrement ces derniers temps, les usages en cette matière n'ont pas toujours été suivis. Pour soutenir la concurrence des vins mousseux, bien des négociants ont été amenés à restreindre au minimum le coût de la vinification. Comme l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927 avait rendu impossible l'emploi du procédé de fabrication en cuve close pour la préparation des vins de Champagne, il ne restait qu'une solution, réduire la durée d'immobilisation des capitaux en abrégant la durée de la vinification. Des vins n'ayant même pas achevé leur première fermentation furent tirés en bouteilles et placés dans des locaux où régnait une température élevée, propice à une action rapide des ferments ; en moins de trois semaines, la prise de mousse était effectuée, trois semaines plus tard le vin était prêt à être livré à la clientèle.

Cette rapidité constitue sans doute une performance ; malheureusement elle ne peut être réalisée qu'au détriment de la qualité et le vin obtenu dans ces conditions — on le qualifie de Champagne de quarante jours — est indigne du nom de Champagne. La fermentation forcée donne une mousse qui ne dure pas, d'un grain généralement grossier ; incomplètement terminée au moment du dégorgement (1), elle continue son action par la suite et, si le vin n'est pas consommé dans un délai très bref, il se forme à l'intérieur de la bouteille un dépôt plus ou moins abondant, identique à celui que l'opération du dégorgement a expulsé, qui trouble le vin au moindre mouvement et le rend impropre à la consommation.

Le préjudice que ces vins défectueux ont causé à la réputa-

(1) V. *supra*, p. 18.

(2) V. *supra*, p. 18.

tion des vins de Champagne est incalculable. Ici encore, le retour aux usages s'imposait. Ce fut l'avis de la Commission de propagande et de défense qui adopta, sur la proposition de son rapporteur, une disposition en vertu de laquelle l'appellation « Champagne » ne pourrait être appliquée qu'aux vins mis en bouteilles depuis un an au minimum. Il avait tout d'abord été question d'interdire la vente en vue de la consommation de vins âgés de moins d'un an, mais les négociants siégeant au sein de la Commission firent valoir la nécessité d'une année de bouteille pour garantir une fermentation complète ; la Commission tout entière s'est rangée sans peine à leur avis qui a été consacré par l'article 2, 4^e alinéa, du décret-loi du 28 septembre 1935 :

A dater du 1^{er} octobre 1936, les vins de Champagne, sauf pour les transferts de négociant manipulant à négociant manipulant, ne pourront sortir du magasin séparé visé à l'article 16 (de la loi du 6 mai 1919) ou des alliers des propriétaires récoltants, qu'un an au minimum après leur tirage, en bouteilles revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents... Toutes les mesures de contrôle nécessaires pour assurer l'application de cette disposition, tant chez les commerçants qu'à la propriété seront fixées par l'administration.

L'entrée en vigueur de cette disposition a été reportée au 1^{er} novembre 1936 à la demande de certains intéressés (1).

On conçoit aisément qu'un sérieux contrôle soit nécessaire, aussi bien chez le récoltant que chez le négociant, car le premier n'échappait pas au reproche de mettre en vente des vins hâtivement préparés.

Ce contrôle a été organisé par l'administration des contributions indirectes sur les bases suivantes :

En ce qui concerne les négociants, deux déclarations de leurs stocks de vins de Champagne en bouteilles ont été effectuées, la première en mai 1936, la seconde au mois d'octobre suivant. Dans celle-ci, il a été indiqué : 1^o les quantités de vin ayant un an de bouteille au 1^{er} octobre 1936 ; 2^o les quantités restant sur chacun des lots tirés en bouteille depuis le 1^{er} mai 1936. Chaque opération de tirage doit faire l'objet d'une déclaration à la recette buraliste.

D'autres mesures de contrôle ont été imposées à compter du 1^{er} mai 1936, parmi lesquelles la plus importante est la tenue d'un carnet de tirage ou d'une comptabilité équivalente. Ce carnet ou cette comptabilité, qui doivent être représentés à toute réquisition des agents de la Régie ou du Service de la répression

(1) Un nouveau sursis a été apporté courant mars 1937 à l'application intégrale de cette règle : jusqu'au 31 décembre 1937, l'appellation « Champagne » sera accordée aux vins ayant neuf mois de bouteille.

des fraudes, mentionnent les tirages effectués (numéros d'ordre, dates, dénomination des cuvées, quantités de vin tirées) et les sorties de vin à destination d'autres négociants manipulants (date de ces sorties, quantités sorties, noms et adresses des destinataires). Les entrées de vins tirés, n'ayant pas encore l'année de bouteille obligatoire, en provenance d'autres négociants manipulants ou de récoltants, sont reportées sur le carnet avec des numéros d'ordre particulier.

Chaque lot de tirage est identifié dans la cave à l'aide d'une planchette reproduisant le numéro d'ordre attribué à ce lot sur le carnet de tirage et indiquant le nombre de bouteilles qu'il comporte.

Pour les transferts de vins en bouteilles entre négociants manipulants, les soumissions d'enlèvement déposées à la recette ruraliste et les titres de mouvement doivent indiquer le numéro du lot dont ces vins proviennent et la date du tirage.

En ce qui concerne les propriétaires-récoltants, le contrôle est organisé de façon un peu différente.

Comme les négociants, ils ont déclaré les quantités de vin en bouteilles en leur possession au 1^{er} mai 1936 ; comme eux ils ne peuvent procéder à un tirage sans déclaration préalable à la recette ruraliste ; par contre, ils ne sont pas astreints à la tenue d'un carnet de tirage. Mais la déclaration de stocks qu'ils doivent souscrire chaque année avant le 1^{er} octobre, conformément à l'article 7 de la loi du 28 mars 1936 (1), doit mentionner : 1^o le nombre de bouteilles tirées depuis plus d'un an ; 2^o la composition et la date des lots mis en bouteilles depuis moins d'un an.

Les récoltants débitants qui veulent vendre les vins de leur récolte sous la dénomination « Champagne » sont soumis aux obligations imposées aux marchands en gros, le paiement de la licence excepté.

Grâce à ces dispositions, la Régie est en mesure de tenir le compte exact des vins satisfaisant à la condition de vieillissement en bouteille et de ne délivrer des titres de mouvement que jusqu'à due concurrence, sauf, bien entendu, s'il s'agit de vins destinés à des négociants-manipulants, auquel cas l'acquit-à-caution mentionne la date du tirage et, de plus, si l'expéditeur est un négociant, le numéro du lot.

En dépit de ces précautions, nous ne pensons pas qu'il soit impossible aujourd'hui à un négociant ou à un récoltant d'écouler des vins jeunes dans la mesure où ils possèdent des vins

(1) V. *supra*, p. 176,

tirés en bouteilles depuis un an au moins. La disposition du décret-loi champenois a pour seul effet d'empêcher qu'il sorte d'une maison de Champagne plus de vin qu'il n'en existe répondant à la condition imposée de l'année de bouteille. Dans ces limites, il sera toujours possible, croyons-nous, d'opérer des substitutions de vins, car il est facile de déplacer un « tas » ou une « masse » de bouteilles et encore plus facile de déplacer les planchettes d'identification de ce tas ou de cette masse.

Mais ces opérations ne présenteraient aucun intérêt pratique, car elles ne réduiraient en aucune façon la durée d'immobilisation du capital représenté par le vin ; d'autre part, elles ne seraient pas sans risques pour ceux qui s'y livreraient, en raison des moyens d'investigation à la disposition des agents de la Régie et de la répression des fraudes.

Nous avons dit précédemment, en étudiant les mesures complémentaires de la délimitation (1) que les représentants du Syndicat général des Vignerons avaient demandé, en 1931, à la Commission de propagande et de défense de Châlons, que l'appellation « Champagne » fût refusée aux lies et marcs de dégorgement, parce que l'échange de ces déchets était bien souvent l'occasion de fraudes.

Cette mesure se justifie aussi bien du point de vue de la qualité, car il n'est contesté par personne que les lies et vins de dégorgement soient indignes d'entrer dans la composition d'une bouteille de Champagne.

C'est donc très justement que l'article premier (avant-dernier alinéa) du décret-loi du 28 septembre 1935 a organisé un système de déclassement forfaitaire de ces produits, en disposant que les vins, autres que ceux logés en bouteilles et complètement manutentionnés introduits chez les négociants, seraient pris en charge, à raison de 97,50 pour 100 de leur volume, au compte de l'appellation d'origine « Champagne » et, pour le surplus déclassé, à un compte sans appellation d'origine.

4° Les prix ; les conditions de vente.

Le décret-loi du 28 septembre 1935 a introduit dans la définition de l'appellation « Champagne » un élément entièrement nouveau que l'on chercherait en vain dans les différents décrets, qui ont déterminé le régime des autres appellations contrôlées : la notion de prix minimum.

En effet, son article 3, modifié par une loi du 26 août 1936,

(1) V. supra, p. 193 et s.

a confié à une sous-commission champenoise le soin de fixer notamment les prix minima des raisins et des vins par catégories de crus, les primes ou abattements suivant les degrés alcooliques en puissance dans les moûts, ainsi que les règles et conditions de prix pour la livraison des vins clairs.

Cette disposition tend à un double but : enrayer la baisse des prix, encourager la production de qualité.

Sur le premier point, le rapport de M. Doyard contient les indications suivantes :

L'expérience nous apprend que les raisins de moindre qualité déclenchent tous les ans, au moment des vendanges, une série de manœuvres à la baisse qui nous ont conduits à la situation catastrophique des dernières années. Votre Commission, à l'unanimité, a estimé qu'il était nécessaire d'établir un barrage au-dessous duquel l'appellation « Champagne » serait automatiquement refusée.

Comme il n'est pas logique que ce prix de barrage soit le même dans les grands crus que dans les petits crus, la commission instituée les fixera tous les ans en tenant compte de l'état de la récolte, de sa qualité probable, des besoins du commerce et de tous autres éléments qu'elle jugera utiles.

La corrélation qui existe entre la qualité et le prix, bien qu'elle ne soit pas très apparente, n'en est pas moins très étroite. Le vigneron, qui est assuré de tirer un prix rémunérateur de sa récolte, de recevoir une prime si le titre alcoolique de son vin dépasse le degré moyen du cru ou, au contraire, de subir une réduction s'il lui est inférieur, n'hésitera pas à mettre tout en œuvre pour obtenir un produit de bonne qualité. Comme tout homme de la terre, il aime le sol qu'il travaille, au point de se priver parfois du nécessaire pour que sa vigne ne manque de rien. Néanmoins il existe un prix limite, au-dessous duquel le vigneron, ne trouvant plus la rémunération de son travail ni les ressources nécessaires pour vivre dignement, se laisse gagner par le découragement ; le besoin de subsister le contraint alors à restreindre ses frais de culture. La production à partir de ce moment court un grave danger : la vigne, privée d'engrais et de fumure, non défendue par des traitements appropriés contre les nombreux ennemis qui la guettent, dépérit rapidement, cependant que, d'un autre côté, le vigneron cherche à maintenir le rendement à un niveau égal par des procédés répréhensibles, tels que la taille longue, l'incision annulaire.

Depuis longtemps, le Syndicat général des Vignerons caressait l'espoir d'obtenir une réglementation des conditions de vente du vin à la propriété. En 1923, il avait proposé un système de stabilisation des prix ; neuf ans plus tard, sur sa de-

mande, le Préfet de la Marne tentait vainement d'imposer un prix minimum dans chaque catégorie de crus. Dépourvue de sanctions et de contrôle, une telle fixation ne pouvait être que sans effet.

Le problème fut repris à la fin de 1934 par le Syndicat général des Vignerons et l'Association Syndicale des Négociants en vins de la Champagne (1), qui proposèrent alors de refuser l'appellation « Champagne » aux vins vendus au-dessous d'un cours minimum. L'idée se heurta alors à une vive opposition, au nom du principe de liberté ; elle devait pourtant finir par triompher avec le décret-loi du 28 septembre 1935.

En effet, aux termes de l'article 3 (2^e alinéa), les prix minima et modalités de vente établis par la sous-commission sont rendus obligatoires par des arrêtés préfectoraux dans chacun des départements intéressés et l'appellation « Champagne » n'est applicable qu'aux vins obtenus avec des raisins vendus et payés au moins aux prix déterminés.

Par suite d'un vice de rédaction, cet article 3, à la différence de ceux qui le précèdent, ne s'incorpore pas à la loi du 6 mai 1919. Il s'ensuit que, contrairement à ce qu'on peut lire sous l'article 7 d'un arrêté de M. le préfet de la Marne en date du 25 septembre 1936, les pénalités prévues par l'article 22 de cette loi (2) ne sont pas applicables aux infractions à la règle du prix minimum.

D'ailleurs, à la demande de la Commission de la Champagne, une loi du 26 août 1936 a organisé la répression des fraudes en cette matière d'une manière très rigoureuse :

« Toute infraction au prix minimum entraînera, pour l'acheteur et pour l'intermédiaire ayant traité l'affaire, indépendamment de la perte du droit à l'appellation d'origine pour tous les vins logés dans le magasin spécial prévu à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, l'application d'une amende fiscale de 500 à 5.000 francs en principal, qui sera poursuivie et recouvrée par l'administration des Contributions indirectes, suivant les formes propres à cette administration. »

La perte du droit à l'appellation « Champagne » pour la totalité de leurs stocks est une mesure trop grave pour que des négociants acceptent le risque de l'encourir.

Néanmoins, la sous-commission champenoise, dans sa séance du 14 septembre 1936, a organisé le contrôle de la sincérité des prix de la manière suivante : les négociants ne doivent se

(1) V. *supra*, note p. 24.

(2) V. note p. 189,

libérer du prix de leurs acquisitions de raisin ou de vin qu'en présence ou par l'intermédiaire d'une tierce personne, qui peut être soit un président local de groupement viticole constitué antérieurement à la date du 15 septembre 1936, soit un présidents de caisse locale agricole ; de plus, une copie de la soumission établie en vue de l'obtention des titres de mouvement à destination d'un cellier de la Champagne devra être remise à ce tiers, pour lui permettre de vérifier la quantité de raisin ou de vin à laquelle s'applique la somme versée. Sans doute, ce contrôle n'a pas encore été rendu obligatoire par arrêté préfectoral, comme il se doit en vertu de l'article 3 (24^e alinéa) du décret-loi, mais il est de l'intérêt même des négociants de s'y soumettre, car il les met à l'abri des poursuites.

On conçoit aisément combien l'application de la règle du prix minimum serait plus facile à contrôler, si, dans chaque commune, les propriétaires étaient groupés en coopératives, ayant seules le pouvoir d'encaisser le prix des récoltes.

§ 2

LA COMMISSION DES VINS DE CHAMPAGNE

Il n'a jamais été dans l'intention des promoteurs du décret-loi du 28 septembre 1935 d'arrêter de façon définitive les règles de la production des vins de Champagne. C'est, au contraire, parce qu'ils ont parfaitement compris que cette réglementation devait être assez souple pour ne pas entraver le progrès et jouer sans difficulté, en dépit des conditions sans cesse changeantes de la production, qu'ils ont proposé la création d'une commission régionale, dont le rôle essentiel est d'étudier les modifications qu'il y aura lieu de faire subir dans l'avenir au statut champenois pour l'adapter aux besoins.

Nous ne voulons pas, a déclaré M. Doyard dans son rapport, nous figer dans un moment, ni dans une attitude et nous demandons à cette commission, au moins une fois par an, de déterminer les soins que réclame la corporation pour se maintenir en bonne santé, de compléter ce qui doit être la règle fondamentale de notre vie organique.

Plus loin, il précise encore sa pensée en ces termes :

Comme il n'est pas possible de fixer, dans un texte unique, le détail des mesures qui, nécessairement, évoluent avec le temps, le climat, les intempéries ou les accidents de l'année qui influent directement sur la qualité, nous avons demandé à une commission d'examiner tous les ans

ces facteurs qu'il est impossible de prévoir, de même qu'il est impossible de prévoir l'état de la récolte, du marché des vins, du commerce des vins de Champagne, etc... qui ont des répercussions directes sur la vie économique de notre région.

Conformément à l'article 3 du décret-loi, cette commission a été nommée par arrêté du ministre de l'Agriculture en date du 30 septembre 1935. Elle est composée de :

Huit membres délégués par les organisations de négociants manipulant les vins de Champagne ;

Huit membres délégués par les organisations de récoltants ;

Trois membres délégués par les Chambres de commerce de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ;

Trois membres délégués par les Chambres d'agriculture des mêmes départements ;

Quatre parlementaires desdits départements, soit deux pour la Marne, un pour l'Aisne et un pour l'Aube ;

Cinq conseillers généraux des régions intéressées, dont trois pour la Marne ;

Des directeurs des Contributions indirectes et des services agricoles de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ;

Et de deux fonctionnaires du ministère de l'Agriculture désignés par le Ministre.

Le siège de la Commission est à la Préfecture de la Marne. Son bureau se compose d'un président, obligatoirement pris parmi les représentants de ce département, de deux vice-présidents, appartenant aux deux autres départements, et d'un secrétaire.

Elle délègue certains pouvoirs à une sous-commission dite sous-commission des prix, prise dans son sein, où l'élément professionnel seul est représenté ; cette sous-commission comprend les huit délégués-négociants, les huit délégués vigneron et les six membres représentant à la Commission les Chambres de Commerce et d'Agriculture des départements de la Champagne viticole. Il est en effet apparu, au cours des travaux préparatoires, que la présence des représentants politiques de la région serait plus nuisible qu'utile, lorsqu'il s'agirait de résoudre certains problèmes, tels que la fixation des prix, suffisamment délicats par eux-mêmes, pour qu'on évitât de laisser peser les intérêts électoraux dans la discussion.

Le but principal de la commission est, aux termes mêmes de l'article 3 du décret-loi, « d'assurer le respect des usages locaux, loyaux et constants, dont l'observation est nécessaire

pour maintenir la qualité du vin de Champagne ». La Commission peut donc être considérée comme le gardien des bonnes traditions ; il lui appartient de préciser les usages, dont quelques-uns seulement, les plus importants, ont été reconnus par le législateur.

Là, d'ailleurs, ne se borne pas son rôle. Elle a aussi pour mission d'adapter aux conditions économiques, aux besoins du moment, les règles posées par l'article premier du décret-loi :

En outre, elle étudiera, chaque année, les modifications éventuelles à apporter au rendement maximum de 50 hectolitres à l'hectare, conférant le droit à l'appellation « Champagne » fixé à l'article 17, au rendement en volume par rapport aux poids de vendanges mis en œuvre et à la déduction de volume pour prise en charge dans les magasins spéciaux (art. 3, 12° alinéa).

Nous avons déjà dit que la quantité n'exclut pas toujours la qualité : les récoltes des années 1920, 1929 et 1934 le prouvent suffisamment. De même, le rendement au pressurage peut varier considérablement d'une année à l'autre ; ainsi, lorsque les grappes sont très peu fournies en grains, comme ce fut le cas en 1927, 150 kilogrammes de raisins ne permettent pas d'obtenir un hectolitre de vin digne de l'appellation « Champagne ». Enfin, la déduction de volume pour prise en charge dans les magasins spéciaux a été fixée forfaitairement à 2,5 pour cent ; mais il est possible que l'on s'aperçoive par la suite que ce taux ne représente pas l'importance réelle des lies et marcs de dégorgement à déclasser.

L'adaptation de la réglementation aux conditions de production est donc une nécessité. La Commission champenoise étudiera tous les problèmes qui s'y rapportent ; mais ses décisions n'auront pas par elles-mêmes force exécutoire : ses travaux seront transmis au Comité National des appellations d'origine qui en saisira, s'il y a lieu, avec ses avis, le ministre de l'Agriculture (art. 3 dernier alinéa). Seul donc, un décret pourra modifier le rendement maximum à l'hectare, le rendement maximum au pressurage, ainsi que le taux du déclassement forfaitaire des déchets de vinification.

Les attributions de la sous-commission sont nettement définies par l'article 3 du décret-loi. C'est à elle qu'est confié le soin de fixer, chaque année, huit jours avant la période des vendanges :

Les prix minima par catégories de crus ;

Les degrés moyens dans ces catégories, ainsi que le degré

minimum de tout vin ayant droit à l'appellation « Champagne » ;

Les primes ou abattements suivant les degrés alcooliques en puissance dans les moûts ;

Les règles de la réintégration des vins de Champagne dans les magasins spéciaux désignés à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, c'est-à-dire les mesures de nature à empêcher que les vins défectueux, refusés par la clientèle, soient repris en charge par les négociants à leur compte « Champagne » ;

Les règles et conditions de prix pour la livraison des vins clairs.

Sur ce dernier point, les événements ont vite montré que la sous-commission jouissait de pouvoirs trop limités. En effet, dans l'intervalle qui sépare deux récoltes successives, le marché des vins de Champagne peut évoluer considérablement, suivant les besoins du commerce, suivant les possibilités de récolte, et les prix des vins clairs fixés aux vendanges ne plus être en rapport avec la situation. Une loi du 26 août 1936 est venue étendre les pouvoirs de la sous-commission, qui pourra désormais modifier en cours d'année, aussi souvent que les circonstances l'exigeront, les conditions de vente des vins clairs fixées au moment des vendanges.

Le décret-loi a prévu que, sur certains points, la constitution d'une majorité pourrait être impossible, étant donnée la composition même de la sous-commission, au sein de laquelle récoltants et négociants ont un nombre égal de représentants. Dans ces cas, elle devra recourir à un arbitre choisi par elle parmi les membres du Comité National des appellations d'origine.

Pas plus que les décisions de la commission, les décisions de la sous-commission des prix ne sont obligatoires par elles-mêmes : elles doivent être sanctionnées par des arrêtés préfectoraux dans chacun des départements intéressés.

§ 3

LES PREMIERS RÉSULTATS

Le décret-loi du 28 septembre 1935 n'a pas été accueilli sans protestations par ceux, négociants ou propriétaires, dont il contrariait les pratiques en prescrivant le retour aux usages loyaux : la limitation du rendement à l'hectare a trouvé des adversaires acharnés parmi les propriétaires de vignes situées

en plaine ou taillées long ; la règle de l'année de bouteille n'a pas reçu un meilleur accueil des fabricants de vins « de quarante jours », qui lui ont reproché de vouloir la mort du « Champagne démocratique ». Cette hostilité est sans doute la meilleure preuve de l'utilité du décret-loi.

Sans nous arrêter aux polémiques qu'il a suscitées, recherchons quels ont été ses premiers effets et examinons l'œuvre déjà accomplie par la commission et la sous-commission qu'il a instituées.

Pour apprécier, comme il convient, la politique de qualité dans laquelle le décret-loi a si nettement engagé la production champenoise, il faut attendre qu'elle ait pleinement produit ses effets. Or, il n'en sera ainsi que dans quelques années, lorsque l'application des mesures édictées aura fait l'objet d'un contrôle parfaitement organisé.

Mais il est des points sur lesquels l'action bienfaisante du décret-loi s'est déjà fait sentir : il a assaini le marché local des vins de Champagne et arrêté la chute des cours.

Alors que dans d'autres régions, les méfaits de la surproduction ont été combattus par le blocage à la propriété et la distillation obligatoire d'une partie des récoltes, en Champagne, c'est grâce à la politique de la qualité que le problème a été résolu.

Après la récolte extraordinaire de 1934, le vignoble champenois a encore produit l'année suivante 709.000 hectolitres de vin, dont 583.000 hectolitres de vin blanc. Il était clair qu'une telle quantité, venant s'ajouter aux quelques 165.000 hectolitres des années antérieures, restant en stock à la propriété, ne pourrait être absorbée par le commerce champenois. Par le jeu des règles du rendement maximum et du degré alcoolique minimum, 120.000 hectolitres, soit le cinquième de la production de l'année en vin blanc, se sont vu refuser l'appellation « Champagne » et n'ont pu être écoulés que comme « Vin originaire de la Champagne », en sorte qu'au lendemain de la récolte, il n'existait en disponible à la propriété, stocks antérieurs compris, que 630.000 hectolitres contre 750.000 l'année précédente. L'effet du décret-loi apparaît plus nettement encore, si l'on rapproche ces chiffres de ceux de la récolte de 1934, qui avait produit 770.000 hectolitres et dont les 625.000 hectolitres de vin blanc avaient été en totalité déclarés sous l'appellation « Champagne ».

La règle de l'année de bouteille a contribué non moins efficacement à l'assainissement du marché : en vue de son appli-

cation à compter du 1^{er} novembre 1936, les négociants ont dû, en effet, se munir de vins de la récolte de 1935 en quantité suffisante pour leur permettre de répondre aux demandes de leur clientèle, non seulement jusqu'aux vendanges de 1936, mais encore jusqu'à celles de l'année suivante. Cette règle, il est vrai, n'a guère touché que les négociants spécialisés dans la fabrication des « champagnes de quarante jours », qui généralement ne détenaient de vin que pour leurs besoins d'une année.

En second lieu, le décret-loi a permis d'arrêter la dévalorisation du vin de Champagne à la propriété. Nous avons dit que des vins de la récolte 1934 avaient été vendus à des cours inférieurs à 200 francs la pièce ; les prix seraient certainement descendus plus bas encore l'année suivante si le décret-loi n'avait décongestionné le marché et imposé des prix minima, au-dessous desquels les vins ne pouvaient prétendre à l'appellation « Champagne ».

En fait, les prix à la propriété ont triplé en un an. Si nous nous reportons aux arrêtés préfectoraux qui ont sanctionné les décisions prises par la sous-commission champenoise dans ses séances des 5 octobre 1935, 25 juillet et 14 septembre 1936, nous constatons que les cours minima ont été fixés comme suit :

Prix du raisin au kilo : en 1935, de 1 fr. à 1 fr. 30 suivant les crus ; en 1936, de 3 fr. à 3 fr. 45.

Prix des vins clairs à la pièce : en 1935, de 350 francs à 440 francs ; en juillet 1936, de 600 francs à 630 francs ; en septembre 1936, de 1.000 francs à 1.135 francs. Une augmentation de 25 francs par pièce est prévue à compter du 1^{er} mars 1937.

Sans doute, cette revalorisation n'est pas le fait du seul décret-loi ; un autre facteur a joué : la perspective d'une récolte médiocre en 1936. Il n'en reste pas moins vrai que le redressement des cours qui s'est opéré en octobre 1935, en dépit d'une récolte abondante, est uniquement son fait.

Examinons maintenant l'œuvre de la commission champenoise et de sa sous-commission. Elle peut se résumer ainsi : réglementation des conditions de vente des vins à la propriété ; réglementation des cuvées collectives.

1^o *Réglementation des conditions de vente des vins à la propriété.* — Jusqu'en 1930, le cours des vins de chaque cru était déterminé annuellement en appliquant au cours de base, fixé par les délégués des négociants et des vignerons quelques jours avant l'ouverture de la période des vendanges, le quotient

attribué à ce cru d'après l'échelle des crus de 1911, révisée en 1920 (1).

La sous-commission n'a pas cru devoir retenir ce mode de détermination des prix ; en 1936, comme en 1935, elle a réparti les crus en quatre classes et fixé un cours minimum unique pour chacune d'elles. La première catégorie comprend les crus des départements de l'Aube et de l'Aisne (canton de Condé-en-Brie excepté) et de l'arrondissement de Vitry-le-François ; la deuxième se compose du canton de Condé-en-Brie et des communes viticoles de la Marne inscrites à l'échelle des crus de 1920 jusqu'au pourcentage de 70 % inclus ; la troisième, des crus de la Marne cotés de 71 % à 90 % inclus ; la quatrième enfin, des crus de la Marne, dont la cote est comprise entre 91 et 100 %.

Les catégories ainsi établies, la sous-commission fixe pour chacune d'elles le cours minimum du raisin au kilogramme, puis le cours des vins clairs, car il est fort rare que la totalité d'une récolte soit achetée au moment des vendanges. Ce dernier cours est déterminé d'après le prix du raisin de la catégorie, sur la base de deux hectolitres de vin pour 300 kilos de vendanges mis en œuvre ; en ajoutant au chiffre ainsi obtenu une certaine somme qui représente les frais de pressurage, de vinification et de conservation, on obtient le cours applicable aux vins clairs. Ces frais, fixés à 50 francs par pièce en 1935, ont été portés à 100 francs par la Sous-commission dans sa séance du 14 septembre 1936 ; ils seront de 125 francs pour les vins achetés postérieurement au 1^{er} mars 1937.

Le prix des tailles qui pourraient être vendues séparément des autres vins de la récolte a fait également l'objet d'une réglementation. Tenant compte, d'une part, du fait qu'elles sont d'une qualité inférieure à celle de la cuvée et, d'autre part, de ce qu'elles bénéficient néanmoins de l'appellation « Champagne », la sous-commission des prix a estimé que, quelle que fut la catégorie à laquelle elles appartenissent, elles ne pourraient être vendues au-dessous du cours le plus bas donnant droit à l'appellation, c'est-à-dire du cours des vins de la première catégorie. Ainsi les tailles peuvent faire l'objet d'un déclassement, lorsqu'elles sont vendues séparément.

Nous avons vu au paragraphe 2 de quelle façon la Sous-commission avait organisé le contrôle de la sincérité des paiements effectués par les négociants aux récoltants. Elle a fixé également les modalités de ces paiements, en tenant compte

(1) V. *supra*, p. 96 et 97.

le plus possible des usages autrefois pratiqués en Champagne; dans sa séance du 14 septembre 1936, elle a décidé que les achats en raisins ou en moûts seraient réglés un tiers au 15 novembre, un tiers au 15 février suivant, un tiers au 15 mai et les achats en vins clairs moitié comptant, un quart à trois mois, un quart à six mois.

Enfin, la Sous-commission a dû intervenir pour mettre fin à des pratiques connues sous le nom d'achats « à la moyenne », dont le but était de tourner la règle du prix minimum. A la suite des vendanges de 1935, des négociants, exploitant la misère des vignerons, ont offert à ceux-ci d'acheter leurs récoltes déclarées avec l'appellation « Champagne », mais à la condition qu'elles leur seraient livrées pour partie seulement avec ladite appellation aux cours officiels et pour le surplus avec l'appellation « Vin originaire de la Champagne » à des cours très inférieurs; de nombreux vignerons, pressés de vendre leur vin, ont accepté cette combinaison. L'opération présentait d'ailleurs un intérêt pour les négociants: sans doute, ils ne pouvaient faire entrer dans les cuvées de « Champagne » la partie achetée comme « vin originaire de la Champagne », mais en raison des prix très bas auxquels celle-ci leur avait été abandonnée, ils en tiraient facilement un bénéfice appréciable en l'écoulant comme vin de consommation courante auprès des négociants de Bercy ou des maisons d'alimentation à succursales multiples.

La Sous-commission des prix s'est émue de ces achats à la moyenne, et, ne se bornant pas à les condamner formellement, elle a pris les mesures nécessaires pour les empêcher à l'avenir. Au cours de la réunion du 14 septembre 1936, il a été décidé en effet que, seules, les quantités de vins portées sur les déclarations de récolte comme « vins originaires de la Champagne » pourraient, à l'intérieur de la Champagne délimitée, faire l'objet, sous cette dénomination, de transactions entre récoltants et négociants manipulateurs; autrement dit, le déclassement des vins déclarés avec l'appellation « Champagne » est interdit, lorsqu'ils sont destinés à des négociants manipulateurs de la zone délimitée. La sanction de cette règle est l'impossibilité de lever des titres de mouvement « Vins originaires de la Champagne » pour les vins déclassés dans ces conditions.

Il est bien entendu que la mesure ci-dessus ne s'applique pas aux vins expédiés non mousseux hors de la Champagne viticole, car nous savons que l'article 7 de la loi du 22 juillet 1927, reproduit sous l'article 2 du décret-loi du 28 septembre

1935, interdit à ces vins de circuler en dehors du pourtour délimité autrement que sous la dénomination « Vins originaires de la Champagne » et prescrit l'apposition de cette mention sur les titres de mouvement les accompagnant.

Nous croyons qu'il sera nécessaire par la suite de préciser davantage encore le régime des « Vins originaires de la Champagne ». Ceux-ci, en principe, ne peuvent être vendus à des cours inférieurs à moitié de ceux imposés pour les transactions sur les vins ayant droit à l'appellation « Champagne » ; mais jusqu'à présent aucun arrêté préfectoral n'est venu consacrer cette règle : en fait donc, le prix de ces vins reste libre. D'autre part, il n'est pas interdit de les rendre effervescents hors des territoires délimités et de les mettre en vente comme vins mousseux, l'article 2 du décret-loi défendant seulement de les présenter sous une dénomination rappelant le mot « Champagne » ; or, les prix auxquels il est possible de les obtenir à la propriété et leurs qualités, qui sont celles-là mêmes que possèdent les vins de Champagne, en font des rivaux dangereux pour ces derniers, bien plus dangereux que ne l'ont jamais été les vins mousseux ordinaires fabriqués en Champagne avant la loi du 22 mars 1934.

2° *Réglementation des cuvées collectives.* — Nous avons vu en étudiant le mouvement coopératif en Champagne que les vigneronns se sont trouvés dans un cruel embarras pour loger leurs vins lorsque, dans ces dernières années, les récoltes ont été très abondantes et que la mévente a sévi (1). Ne disposant ni des celliers, ni du matériel vinaire nécessaires, n'ayant pas eu la précaution de constituer des coopératives de vinification dans les années de prospérité, ils ont dû s'adresser aux négociants, dont les établissements pouvaient donner asile à leurs vins : toutes les récoltes d'une commune, de plusieurs communes quelquefois, ont alors été groupées en cuvées collectives dans les vastes celliers des maisons de Champagne.

Les négociants ont consenti à prêter leurs locaux, leur matériel et aussi leur personnel, pour les soins que réclame la vinification ; mais ces services, à de très rares exceptions près, n'ont pas été gratuits. Comme les vigneronns ne disposaient d'aucunes ressources en argent, il a été convenu qu'ils abandonneraient en paiement une certaine quantité du vin logé ; dans la détermination de ce salaire, il est arrivé que des négociants aient abusé de la situation de leurs solliciteurs et cherché, sous le couvert des cuvées collectives, à se procurer du vin au-dessous du cours minimum.

(1) V. *supra*, p. 107.

La Commission des vins de Champagne s'est réunie le 25 novembre 1935, afin d'étudier les règles qui, tout en sauvegardant les intérêts légitimes des négociants et des vignerons, assureraient le respect du décret-loi. Elle fixa de la façon suivante la quantité maxima de vin de la récolte de 1935 qui pourrait être conservée, sur un marc de treize pièces, par les négociants, à titre de rémunération des frais de pressurage, logement, dépotage, etc.

Crus de première catégorie : pas de cuvées collectives ;

Crus de deuxième catégorie (cote inférieure à 70 %) : trois pièces champenoises ;

Crus de troisième catégorie (de 71 à 90 %) : deux pièces et demi champenoises ;

Crus de quatrième catégorie (de 91 à 100 %) : deux pièces champenoises.

Il fut en outre décidé :

Que les pertes qui pourraient se produire en cours de manipulations, quelle que fût leur importance, seraient imputées sur la quantité devant revenir aux courtiers et négociants ;

Que les prélèvements, en ce qui concerne les « vins originaires de la Champagne », devraient s'opérer d'abord sur les deuxièmes tailles ;

Et, qu'en ce qui concerne les vins ayant droit à l'appellation « Champagne » ils devraient comporter une proportion normale champenoise de « cuvée » et de « suites » (cette proportion étant de trois pièces de tailles pour dix pièces de cuvée).

Les taux de prélèvement ci-dessus ont été modifiés le 14 septembre 1936 par la Sous-commission des prix, qui a tenu compte de façon plus rigoureuse des frais de vinification et des cours des vins de la récolte de 1936. Elle a décidé que toute personne, qui logerait une cuvée collective et se chargerait de mener la vendange recueillie au vin clair, recevrait, comme dédommagement, pour treize pièces et jusqu'au 1^{er} mars 1937, une rémunération en nature ainsi déterminée :

Crus de première catégorie : 260 litres de vin clair ;

Crus de deuxième catégorie : 250 litres de vin clair ;

Crus de troisième catégorie : 240 litres de vin clair ;

Crus de quatrième catégorie : 230 litres de vin clair ;

Qu'au delà du 1^{er} mars 1937, le dédommagement du logeur de la cuvée serait majoré de deux litres par pièce et par mois jusqu'au 1^{er} août 1937 ;

Et qu'après cette date, les parties s'entendraient directement entre elles.

Ainsi, la commission des vins de Champagne et la sous-commission des prix veillent aux intérêts de tous les membres de la communauté champenoise et la dirigent aux mieux de ses intérêts généraux.

SECTION III

L'appellation contrôlée « Champagne »

Le décret du 29 juin 1936

L'appellation « Champagne » a été admise dans la catégorie des appellations contrôlées par un décret du 29 juin 1936 sur la proposition du Comité National des appellations d'origine.

Pour la définir, l'article premier de ce texte renvoie aux lois et décrets qui ont apporté leur contribution à la réglementation de la production et de la vente des vins de Champagne :

Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Champagne » les vins produits sur les territoires délimités par l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927, abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, et répondant à toutes les prescriptions édictées par les lois, décrets et règlements concernant le vin de Champagne et spécialement à celles prévues par le décret du 28 septembre 1935.

L'article 2 prévoit cependant que la réglementation existante devra être complétée sur un point : il accorde un délai d'un an à la Commission champenoise créée par le décret-loi du 28 septembre 1935 pour présenter au Comité national des appellations d'origine un projet de réglementation de la taille des vignes produisant le vin à appellation contrôlée « Champagne ».

Enfin le décret du 29 juin 1936 comporte deux dispositions que l'on retrouve dans tous les décrets qui ont défini des appellations contrôlées : ce sont les articles 4 et 5.

L'article 4 détermine la marque à laquelle l'acheteur reconnaîtra le vin obtenu conformément aux usages qui ont concouru à la bonne renommée de l'appellation dont il se pare :

Les vins ayant seuls droit, aux termes du présent décret, à l'appellation contrôlée « Champagne » ne pourront être déclarés après la

récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Empressons-nous de dire que cet article, pour des raisons que nous exposerons plus loin, n'a pu être appliqué.

L'article 5, enfin, indique les textes applicables aux usurpations de toute nature dont l'appellation contrôlée « Champagne » pourrait être l'objet :

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Champagne », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (articles 1^{er} et 2 de la loi du 1^{er} août 1905, article 8 de la loi du 6 mai 1919, article 13 du décret du 19 août 1921) sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Le régime des appellations contrôlées, en ce qui concerne les vins de Champagne, est entré en vigueur au 1^{er} janvier 1937.

Mais avant d'être appliqué, il a fallu quelque peu l'adapter aux conditions spéciales dans lesquelles se trouve la Champagne viticole : cette adaptation a eu lieu par un simple accord intervenu entre les syndicats intéressés et l'Administration dans le courant du mois de décembre 1936.

Aux termes du décret-loi du 30 juillet 1935 (art. 22), les titres de régie de couleur verte réservés aux appellations contrôlées ne pouvaient être délivrés pour les vins qui, au moment de la reconnaissance par décret de l'appellation contrôlée, n'étaient plus dans les chais des récoltants.

L'application de cette disposition, combinée avec l'article 4 du décret du 29 juin 1936 prescrivant l'apposition sur les bouteilles de la mention « Appellation contrôlée », aurait eu les conséquences les plus injustes.

Elle aurait permis à des vins, achetés aux récoltants et mis en bouteilles aussitôt après la promulgation de ce décret, de sortir des magasins des négociants au bout d'un an revêtus de la mention « Champagne. Appellation contrôlée », alors que des vins de récoltes antérieures, les 1923, les 1926 et les 1928, ayant fait l'objet des plus grands soins et séjourné plusieurs années en bouteilles dans les caves des négociants, n'auraient

eu droit qu'à l'appellation « Champagne ». C'eut été donner, jusqu'à complète disparition des stocks antérieurs à juin 1936, une plus-value aux vins préparés dans le délai minimum et, en même temps, déconcerter l'acheteur qui n'aurait pas compris pourquoi la bouteille rapidement obtenue, portant un nom obscur, était signalée à son attention par la mention « Appellation contrôlée », cependant que la bouteille d'une grande marque ne portait que le nom de « Champagne ».

Considérant que l'appellation « Champagne » était, en fait et depuis longtemps, une véritable appellation contrôlée, les syndicats champenois proposèrent que la totalité des stocks existant chez les négociants au 1^{er} janvier 1937 fut prise en charge comme « Champagne. Appellation contrôlée » et comme telle soumise au régime des acquits et congés de couleur verte.

Ils proposèrent en second lieu à l'Administration de ne pas tenir compte de l'article 4 du décret du 29 juin 1936, en sorte que l'appellation « Champagne », sans addition des mots « Appellation contrôlée », continuerait à être apposée seule, à l'exclusion de toute autre, sur les étiquettes, bouchons, emballages et annonces. Cette dérogation au droit commun des appellations contrôlées s'imposait, si l'on voulait ne pas causer de préjudice aux négociants possédant en dépôt à l'étranger d'importantes quantités de vins de Champagne, dont il était pratiquement impossible de modifier l'étiquetage ; elle ne présentait par ailleurs aucun inconvénient en raison du contrôle qui était exercé sur ces vins bien avant les décrets-lois de 1935.

Enfin, si les stocks des négociants étaient considérés comme vins de l'Appellation contrôlée, il ne fallait pas que la taxe de 2 francs par hectolitre prévue par l'article 22 fût perçue immédiatement. La plupart des grandes maisons, qui ont des réserves atteignant des dizaines de millions de bouteilles, auraient été dans l'impossibilité de disposer des sommes nécessaires. La taxe devant être perçue lorsque le vin sort « de la propriété ou des magasins des vinificateurs » (article 22), il devait être possible de considérer les négociants-manipulants comme des vinificateurs et n'exiger le paiement de la taxe que lorsque le vin sortirait définitivement des locaux séparés pour n'importe quelle destination, que ce fut par congé, acquit ou acquit d'exportation.

L'Administration a accepté les solutions proposées et le nouveau régime fonctionne à la satisfaction des intéressés depuis le début de 1937.

CONCLUSION

L'étude à laquelle nous venons de nous livrer nous a fait connaître les intérêts de la communauté champenoise et la façon dont ils ont été protégés.

Nous avons pu constater que ces intérêts ne sont pas une simple juxtaposition des intérêts individuels de ceux qui la composent, pas plus que d'une majorité d'entre eux : l'histoire de ces trente dernières années montre, au contraire, l'intérêt collectif réclamant à maintes reprises le sacrifice d'intérêts particuliers et les syndicats employant le meilleur de leur activité à réglementer pour le bien commun l'usage de la liberté des négociants et des vignerons.

Si l'intérêt de la collectivité champenoise est distinct des intérêts individuels de ses membres, c'est donc qu'elle n'est pas une pure abstraction, mais une réalité, et qu'elle est dotée d'une existence propre.

Comme tout être vivant, elle est soumise à des lois qu'elle ne peut méconnaître, à peine de compromettre son développement et sa prospérité ; comme tout être vivant, elle doit être organisée. Que dans une nation, l'Etat et ses institutions viennent à disparaître, aussitôt l'intérêt général, dont il est le gardien par définition, se trouve submergé par le flot des intérêts particuliers et la société sombre vite dans l'anarchie et la ruine. Le même danger menace les diverses branches de l'économie d'un pays, si elles n'ont d'autre guide que les intérêts individuels de ceux qu'elles groupent.

Ce fut l'erreur des théoriciens de l'Economie libérale d'avoir cru que la production pourrait se passer de cette organisation professionnelle qui s'appelait les corporations : les défauts de l'institution leur ont masqué son utilité. En laissant à chaque individu toute liberté pour agir au mieux de ses intérêts personnels, ils espéraient assurer le bien-être général. Pour qu'il en fut ainsi, il aurait fallu que l'homme fut toujours en mesure de discerner son véritable intérêt, son intérêt durable, et

qu'il ne cherchât point à se procurer un profit anormal par des procédés que la loyauté condamne. Or, l'expérience a prouvé que c'est le plus souvent son intérêt actuel qui dicte à l'homme sa conduite et qu'il considère comme permis tout ce que la loi positive ne prohibe pas de façon formelle. Dès lors, l'Economie libérale semble s'adresser à une humanité parfaite et non point aux hommes tels qu'ils sont.

En Champagne, nous avons vu jusqu'où pouvait conduire le fameux principe libéral : Laisser faire. C'est avec sa complicité que la fraude s'est installée au cœur de la Champagne, il y a quarante ans ; c'est en son nom que, plus récemment, des vigneron ont planté, dans des terres de plaines, des cépages à grand rendement, dont ils ont laissé courir les sarments beaucoup plus loin et plus haut qu'il ne fallait pour conserver au vin sa qualité, et que, des négociants ont mis en vente des vins dont la fermentation en bouteilles était inachevée.

Mais on ne méconnaît pas impunément les droits de la profession ; il arrive un temps où les intérêts individuels se trouvent à leur tour compromis par la généralisation des abus. A ce moment, la collectivité se ressaisit ; les membres qui la composent prennent conscience de sa réalité, une sorte d'instinct de conservation les rapproche les uns des autres.

La profession entre alors dans la voie de l'organisation : des syndicats se constituent ; mais leurs pouvoirs sont limités et ils sont obligés de recourir au législateur pour édicter les mesures qui s'imposent. On s'aperçoit assez vite qu'il est malaisé d'obtenir satisfaction par ce moyen, soit que les pouvoirs publics aient conscience de leur incompétence et répugnent à s'immiscer dans la production, soit que des influences diverses pèsent sur leurs décisions dans un sens qui n'est pas toujours favorable aux intérêts professionnels.

Que la situation s'aggrave et que la ruine menace ceux-ci de façon plus pressante, alors la profession renonce à solliciter les secours extérieurs ; elle s'aperçoit qu'elle ne doit compter que sur elle-même : elle s'organise et finit par obtenir du législateur le privilège de se gouverner elle-même sans le contrôle de l'Administration. C'est la dernière étape de l'évolution : l'avènement de la corporation.

Telle peut se résumer l'histoire de la Champagne viticole depuis cinquante ans : les syndicats ont marqué le premier pas vers la constitution d'une corporation des producteurs de vins de Champagne ; avec les décrets-lois des 30 juillet et 28 septembre 1935 elle a franchi le seuil de la seconde étape.

Aujourd'hui c'est l'ensemble de la production des vins fins qui se trouve dotée d'une organisation corporative ; mais nulle part cette organisation n'est aussi développée qu'en Champagne. Ici, en effet, elle comporte trois degrés nettement déterminés : à la base, les syndicats de négociants et de viticulteurs, au-dessus, la Commission spéciale des vins de Champagne, au sommet enfin, le Comité National des Appellations d'origine contrôlées, tandis que, dans les autres régions, le degré intermédiaire est inexistant ou réduit à un simple comité d'experts aux attributions très restreintes ; de plus, la Champagne est la seule région viticole de France où il appartient à la Corporation elle-même de fixer officiellement et obligatoirement les prix et conditions de vente des récoltes.

Ainsi, la Corporation des vins de Champagne s'intègre dans un groupement plus vaste, la Corporation des Vins à appellations d'origine contrôlées, qui dispose déjà de moyens puissants. Nous savons, en effet : que le Comité National jouit de la capacité civile, au même titre que les syndicats, ce qui lui permet d'agir en justice pour faire respecter ses décisions ; qu'il a son budget, alimenté par les taxes perçues sur la circulation des vins bénéficiant de sa protection, et qu'il est le conseil du Gouvernement pour toutes les questions relatives à la législation et au commerce des vins fins. Ajoutons à cela que ses ressources lui permettront bientôt d'entretenir un personnel de contrôle qui veillera à la loyauté de la production dans les diverses régions viticoles de France.

Il ne faudrait pas croire que, dans l'organisation nouvelle, les syndicats aient perdu de leur utilité : ils représentent, comme par le passé, les intérêts communs de leurs membres ; ils étudient les problèmes qui les touchent plus spécialement et en saisissent, par l'intermédiaire de leurs délégués, la commission des vins de Champagne ; ils jouent un rôle des plus importants dans la fixation des prix, leurs propositions constituant en effet les bases sur lesquelles s'engage la discussion au sein de la sous-commission des prix.

Leur programme est d'ailleurs loin d'être épuisé. Il y a encore trop de barrières douanières à abattre, trop de marchés étrangers infestés par la fraude, pour que le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne considère sa tâche comme terminée ; le sera-t-elle jamais ? Quant aux dirigeants du Syndicat Général des Vignerons, ils poursuivent inlassablement l'œuvre de leurs prédécesseurs de la Fédération et notamment leur propagande en faveur d'une organisation coopérative capable d'assurer le logement et la vinification des récoltes dans

les périodes où le commerce se trouve dans l'impossibilité de les absorber. Les vignerons ont chèrement payé, au cours de ces dernières années, leur soif d'indépendance ; il faut espérer qu'ils sauront mettre à profit, dans un avenir prochain, les leçons de cette cruelle expérience et se rendront aux exhortations de leurs chefs.

Le règne de l'individualisme a pris fin. A ceux qui, aujourd'hui encore, peuvent regretter leur liberté perdue, nous opposerons ces paroles de sagesse prononcées par le Secrétaire du Syndicat Général des Vignerons à l'assemblée annuelle du 1^{er} août 1936 :

« Dans les circonstances actuelles, ou tous les vignerons se soumettront à cette discipline corporative dont ils seront les premiers à bénéficier, ou nous resterons dans la soi-disant liberté actuelle.

« Dans le premier cas, nous vivrons du travail de nos vignes.

« Dans le second cas, les individualistes, de sottises en sottises, s'achemineront vers leur disparition de la Champagne et nous entraîneront avec eux.

« Nous sommes arrivés à un tournant de l'évolution économique champenoise. Il faut nous adapter et évoluer avec notre temps ou disparaître.

« Evolution dans la discipline corporative ou disparition dans la liberté aussi mal comprise.

« Au Syndicat général, notre choix est fait. »

Nous voulons espérer qu'il l'est également par tous les champenois.

Vu : le Président,

WILLIAM OUALID.

Vu : le Doyen,

E. ALLIX.

Vu et permis d'imprimer :

Le Recteur de l'Académie de Paris,

S. CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

LIVRES

- BOUSCHET DE BERNARD. — *Les syndicats viticoles dans leur lutte contre la fraude.* 1907.
- P. CAILLOT. — *La délimitation de la Champagne viticole : enquête de l'Union Vinicole de l'Aube.* Troyes, 1909.
- G. CHAPPAZ et A. HENRIOT. — *Le Vignoble et le Vin de Champagne.* Reims, 1923.
- E. CLÉMENTEL. — *Un drame économique.* Paris, 1914.
- P. GABRIEL. — *La viticulture dans le département de l'Aube.* Paris, 1913.
- R. GUERILLON. — *Les appellations d'origine : la loi du 6 mai 1919.* Paris, 1919.
- R. HODEZ. — *La protection des vins de Champagne par l'appellation d'origine.* Paris, 1923.
- L. LACOUR. — *Les fausses indications de provenance.* Paris, 1904.
- L. LHEUREUX. — *Les syndicats dans la viticulture champenoise.* Paris, 1905.
- C. MOREAU-BERILLON. — *Au pays du Champagne; le vignoble; le vin.* Reims, 1925.
- A. RENDU. — *Marques de fabrique et de commerce.* Paris, 1881.
- E. ROBINET. — *Manuel général des vins.*
- P. VERNIER. — *L'évolution du commerce des vins de Champagne de 1914 à 1921.*

PERIODIQUES — RAPPORTS — STATISTIQUES

- La Champagne viticole*, Epernay.
- Le Vigneron champenois*, Epernay.
- Le Vigneron de la Champagne*, Epernay.

La Revue des Agriculteurs de France.

La Revue vinicole.

La Revue de Viticulture.

L'Officiel du commerce des vins, cidres et spiritueux.

Bulletin de l'Office international du Vin.

Rapports aux assemblées générales de la Fédération des Syndicats de la Champagne et du Syndicat général des Vignerons de la Champagne.

Rapports aux assemblées du Syndicat du Commerce des vins de Champagne.

Rapports aux assemblées générales de l'Association viticole champenoise.

Statistiques de la Chambre de Commerce de Reims.

Statistiques de l'Association viticole champenoise.

Statistiques de l'Administration des Contributions indirectes.

Documents parlementaires.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.	1
 PREMIERE PARTIE 	
LES SYNDICATS EN CHAMPAGNE	
CHAPITRE PRÉLIMINAIRE. — GÉNÉRALITÉS. DIVISION DE LA PREMIÈRE PARTE.	21
CHAPITRE PREMIER. — LA DÉFENSE DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE : le Syndicat du Commerce des vins de Champagne.	24
Section I. — <i>Origine et organisation du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne</i>	24
Section II. — <i>Son but</i>	26
Section III. — <i>Son œuvre</i>	27
CHAPITRE II. — LA DÉFENSE DE LA VIGNE.	54
Section I. — <i>L'invasion phylloxérique et le Grand Syndicat antiphyllloxérique</i>	55
Section II. — <i>L'Association Viticole Champenoise et les syndicats antiphyllloxériques locaux</i>	57
CHAPITRE III. — LA DÉFENSE DES VIGNERONS : la Fédération des Syndicats de la Champagne et le Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée.	78
Section I. — <i>Origine et organisation</i>	79
Section II. — <i>But</i>	84
Section III. — <i>L'œuvre accomplie</i>	85

DEUXIEME PARTIE

LA POLITIQUE DE LA SINCÉRITÉ
DE L'ORIGINE

	Pages
CHAPITRE PRÉLIMINAIRE. — GÉNÉRALITÉS. DIVISION DE LA DEUXIÈME PARTIE.	119
CHAPITRE PREMIER. — RECONNAISSANCE PAR LA JURISPRUDENCE FRANÇAISE DE L'APPELLATION D'ORIGINE « CHAM- PAGNE ».	122
Section I. — <i>L'appellation « Champagne » est-elle une appellation d'origine ?</i>	122
Section II. — <i>Existait-il au XIX^e siècle une législation per- mettant de faire reconnaître en justice le carac- tère spécifique de cette appellation ?</i>	129
Section III. — <i>La jurisprudence reconnaît au nom de « Champagne » le caractère d'appellation d'ori- gine.</i>	132
CHAPITRE II. — LA DÉLIMITATION DE LA CHAMPAGNE.....	141
Section I. — <i>La loi du 1^{er} août 1905 et les délimitations administratives.</i>	142
Section II. — <i>La loi du 6 mai 1919 et la délimitation judiciaire</i>	156
Section III. — <i>La délimitation arbitrale et la loi du 22 juil- let 1927.</i>	168
CHAPITRE III. — LES MESURES COMPLÉMENTAIRES.....	174
Section I. — <i>La déclaration de récolte</i>	175
Section II. — <i>Les mesures complémentaires proprement dites : loi du 10 février 1911</i>	178
CHAPITRE IV. — LA RÉGLEMENTATION DE LA VENTE ET DE LA FA- BRICATION DES VINS MOUSSEUX.....	196
Section I. — <i>La vente des vins mousseux</i>	196
Section II. — <i>La fabrication des vins mousseux : loi du 22 mars 1934</i>	209

TROISIÈME PARTIE

LA POLITIQUE DE LA QUALITÉ

	Pages
CHAPITRE PRÉLIMINAIRE. — GÉNÉRALITÉS. DIVISION DE LA TROISIÈME PARTIE	221
CHAPITRE PREMIER. — LE RETOUR A LA POLITIQUE DE LA QUALITÉ	224
Section I. — <i>La loi du 6 mai 1919 et la qualité des produits d'origine.</i>	224
Section II. — <i>L'article 3 de la loi du 22 juillet 1927 et les facteurs de qualité.</i>	229
Section III. — <i>Les facteurs de qualité en Champagne d'après l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927.</i> ..	234
CHAPITRE II. — LA DISCIPLINE DE LA PRODUCTION. LE RÉGIME DES APPELLATIONS CONTRÔLÉES	240
Section I. — <i>Insuffisance du système de protection organisé par la loi du 22 juillet 1927.</i>	240
Section II. — <i>Le problème; les moyens de le résoudre.</i> ..	244
Section III. — <i>Le décret-loi du 30 juillet 1935 : le Comité National des appellations d'origine; les appellations contrôlées</i>	249
Section IV. — <i>Fonctionnement du Comité National des appellations d'origine.</i>	252
CHAPITRE III. — L'APPELLATION CONTRÔLÉE « CHAMPAGNE » ..	257
Section I. — <i>La Commission de Propagande et de Défense du vin de Champagne et la politique de la qualité.</i> ..	258
Section II. — <i>Le décret-loi du 28 septembre 1935.</i>	261
1° Les nouveaux facteurs de qualité	261
2° La Commission des vins de Champagne	275
3° Les premiers résultats	278
Section III. — <i>L'appellation contrôlée « Champagne ».</i> ..	285
CONCLUSION.	289
BIBLIOGRAPHIE.	293

